Meurer
Salé, Romble

Then frantzöske-kocken och pasteybakaren, lärandes huru allehanda slags maath, rätter, pasteyer, tårtor, smörbakelser, kokas och tillagas skola. Sampt en kort handlingh, huru kiök-gårdz rötter och ört

Stockholm, tryckt hoos Ignatius Meurer, kongl. booktyckare åhr 1664.
1664

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!
Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400- till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök*: Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra*: Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

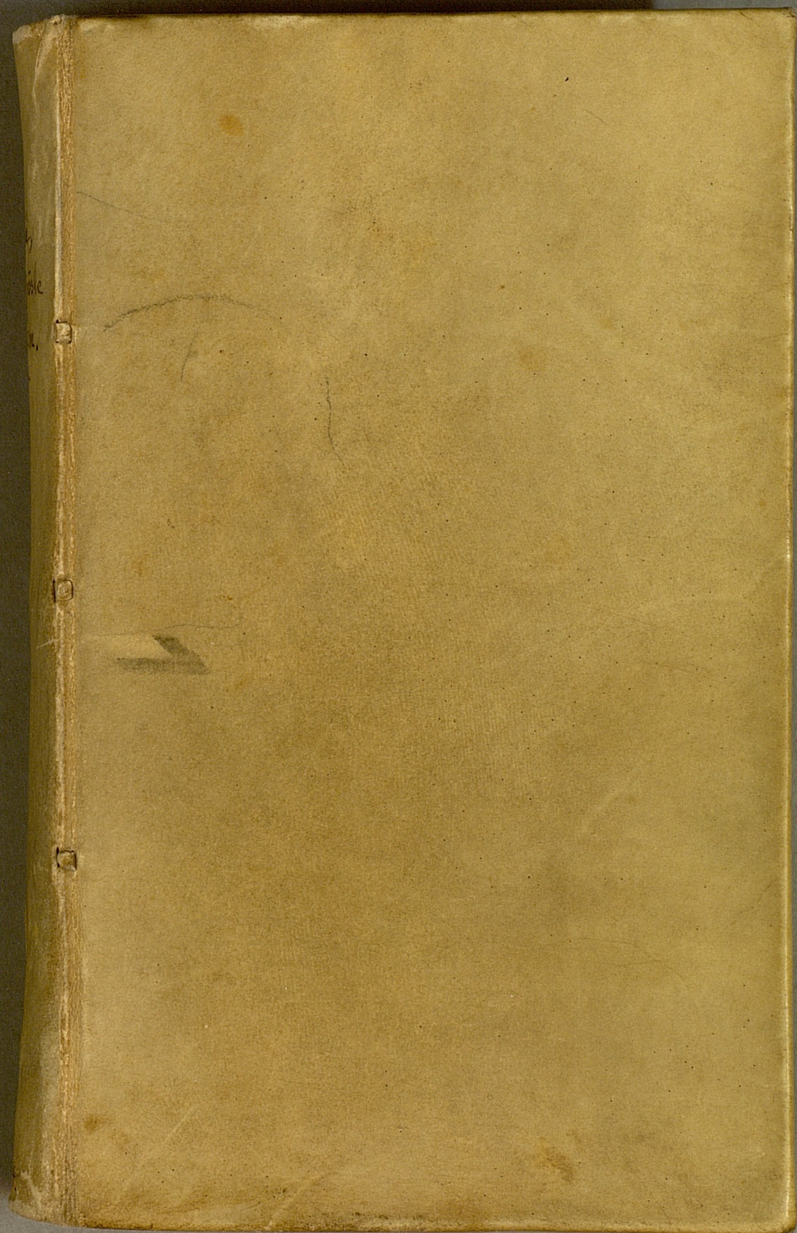
Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.
Mer information finns tillgängliga via http://books2ebooks.eulla boken.

- http://search.books2ebooks.eu/




KUNGL. BIBLIOTEKET
STOCKHOLM

Doctorn är den wist med alla,
som med Komble ty will hålla,
hämpta från hans apotheek
Skörda, soppa eller drank,
Nu skils jag wid apotheken
och will hålla mig wid Köcken,
ett gott bord mig tjänar bäst,
bord med Kalf=ved oliosäst
Marmelad af unga dufwor
och Julep af ottunga dufwor
pulver af ett wällstekt faar,
Dessten af ett Hiortelåår
sedan piller af Sausiser,
Nyktert tagna med patriser
eller med en höns hiertels,
detta laxerar, tro mig fritt,
Brunt kan man och bulen afskifta
med en klarröd gäsphalsfira
medicinst eller af ins dietjer
källblod i en kanne tejn,

tejn   tejn

Och den som [illegible] [illegible] skonar,
brukte Extract af [illegible]
medh Camin- och [illegible],
för [illegible], probatum est.

Probatum

Vid Romble Sale Frantzöske
Kocken 1664.

Then
Frantzöske-Kocken
och Pasteybakaren/

Lärandes huru allehanda slags Maath/ Rätter/ Pasteyer/ Tärtor/ Smörbakelser/ kokas och tillagas skola.

Sampt en kort Handlingh/ huru Kiök-gärdz Rötter och Örter/ Frucht och wälluchtandes Wäxter/ Säes/ omsättias och hantheras skole:

Nu nyligen på thet Swenska Språket vthgångit/ igenom

ROMBLE SALE,

Medh Hans Kongl. May:tts i Swerige synnerligh Nådh och *Privilegio*, på 10. Åhrs tijdh intet at effterryckia.

Vppå hans egen Bekostnadt

Stockholm/

Tryckt hoos Ignatius Meurer/ Kongl. Booktryckiare Åhr 1664.

Och finnes til kiöps hoos Jacques Morel, then Frantzöske Bookbindaren.





Högwälborne / Wälborne / Wälbördige / Dygderijke Fruer ock Jungfruer.

JAgh håller för onödigt / närwarande Wärcke med många Ordh at beröma / wäl wetandes / thet sigh / aff sielfwa Titulen / bäst recommenderandes warder: Ock thet så myckit mehra / som iagh för thetta intet weet något aff samma Natur och Egenskap på thet Swenska Språket wara vthgångit. Onödigare tyckes migh ännu wara / Konsten som thenna Book vthlof-

wer medh många Fårgor at vth-
smyckia: Emedan ju alla thet tilstå
måste ock bejaka / henne itt Huuß-
håld så angelegen wara / thet hon v-
than eens stoore skade ingelunde um-
båras kan. Ock ehuru hwart och
ett Landskap sitt sårdeles sått ock
wijß hårvthinnan föllier / sigh i ge-
meen råttandes effter den Wåxt ock
the Örter som Jordemånen vpbrin-
ger / kan man doch skiönia at the i
månge stycken öfwer eens komma/
hwilket iagh aff lång Förfarenheet
på åthskillige Orter / i synnerheet
hår i Swerige / hwarest iagh nu
några åhr bortåth hafwer wistas/
ock wijdh RijkzRådetz Her Gustaff
Soops, Excellenties Hoff i Kiöket
vpwachtat hafwer / befunnit / thet
man ock hår / så wål som i Franckrij-
ke ock annorstädes ingen brist haf-
wer aff the Örter som til Kiöket nö-
dige

dige äro och behöfwes / Aff then Orsaak / fördenskul beweckt worden / hafwer iagh allom Liebhafwande til Tiänst gagn och nytto / denna Tractat på thet Swenska Språket öfwersättia och aff trycket vthgåå låta. Men som iagh then samma vnder intet berömligare Nampn än thet hößlofliga Swenska Fruentimret hafwer publicera boort eller kunnat / hwilket i theß fremmande Landskaper / then reputationen ock Namnet wunnit hafwer / at ibland andra Låffliga öffninger / thet sigh i synnerheet / om sitt Huußhåld ock Kiök wijnläggie / theß Tractementer, som äro för the båste vthropade / ock som intet annat Fruentimber törß disputera prijsen bär ther om dageligen witne. Ty lefwer iagh i then wissa tilförsicht och förhoppningh thet han wäl vptagas / såsom iagh

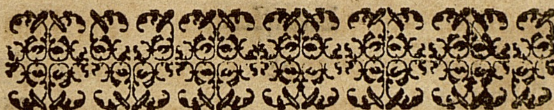
a iij migh

migh ock försäkrat håller / thet hon theß curiositet intet ringa nöye gifwandes warder. J thet öffriga sluter iagh migh ock in i theras protection wisserligen förmodandes thet iagh aff them all beskärm hafwandes warder / then ther alltijdh är och förblifwer.

Det högloflige Fruentimbret

Underdånige och ödmiuke
Tienare

Romble Salé.



Register

Vppå then Frantzöske Kocken.

A.

B.

C.

Lödk.

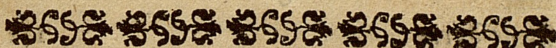
Register.

P.

R.

S.

Stör



Register
Vppå then Frantzöske Pasteybakaren.

E.

F.

G.

H.

K.

T.

W.





Then Frantzöske Kocken.

Hwilken lårer och vnderwijser huru allehanda slags Math och Råtter/ kokas och tillagas skola.

Huru man skal göra en Såppa som kan brukas/ til at koka allehande andre slags Kiött-Math medh.

MAn skal taga ett gått stycke Oxekiött/ så mycket en tycker nogh wara/ och man wil göra Soppan myckin til. hwilket man skal wäl låta koka medh en liten Kryddequast och Neglickor/ och hafwa warmt Watn til redz at spåda vthi Grytan/ til theß dhet blifwer sönderkokat. Sedan skal man sijla Soppan igenom en Hårduuk.

Om åthskillige slags Potagers.

1. Huru man skal laga en Bisque på Dufwor eller Unga Höns.

Man skal taga Dufworne sedan dhe äro wäl reene giorde/ i hopa-fatte och förwälla dhe/ och en quist gröna Krydder/ och aff det bästa Spadh man hafwer såsom är aff det förbemelte/ och låta them koka/ lagandes så at dhe icke brännas widh och swartnas; Sedan skal man skära några skifuer Brödh torkadhe emoot Elden och blöta them uthi Dufwe-Såppan uppå ett Fyrfaat/ men sedan det är nu wäl tillagat medh Krydder/ så skal man läggia Dufworna der uppå uthi Fatet och omkring leggia Fatet medh Kalfwe bris och gröna Erther.

2. Krafft Såppa.

Krafft Såppa giör man gemenligen på Höns/ ett gått stycke Kalfwe-Kiött och en skifwa Flesk/ som twå Finger bredh/ och låter man them koka uthi någon godh Soppa/ täckiandes Krukan wäl til/ så at dhe blifwa icke swarta/ och en halff Tijma för än man will anrätta

råtta skal man tagha gröna Erther/ nembligen Latuker/ Syror/ Portelakå och andra sådana. Men om Winteren skola dhe kokas medh Andiwer/ och när dhe anrättas taga ett paar Eggeblommor och litet Citronen Safft eller Winättikia och litet Soppa / röra detta öfwer Elden och slå öfwer på Fatet.

3. Soppa på Raphöns eller Orrar medh Kåhl.

Dhenne Soppa lagas således til/ först speckes/medh stoort Flesk/Raphönan eller Orren / och förwålladet legges hon vthi Krukan medh godh Soppa / och Kåhlen dher ofwan på/ och låta den wäl kokas/man skal och leggia skirdt Smör dher vthi medh Pepar och Neglikor. Imedlertijdh skal man och blöta Brödet och råtta dem an och beprydat medh några skifwor magert Flesk och Siskor.

4. Soppa på Ender medh Röfwor.

Sedan Enderna äro wäl spåckiade medh stoort Flesk låt dhem stekas li-

tet på Halstret eller och wändas några gånger på Spetet / och låg dem sedan vthi Krukan / Sedan tagh Rofworna skurna vthi tärningar / miölade och språckiade vthi en Stekepanna til thes the warda brune / leggias the sedan vthi Krukan medh Endorna och några Siskor / Brödet som lagas vnder i Fatet / skal wäl igenom blötas / på det at Soppan blifwer desto stadigare / Och hwar man hafwer Kapris til handz / så legges dhe ofwan på Fatet / eller och några Dråpar Wijnätticka / när man wil rätta dem an.

5. *Jacobine* Soppa.

Man skal taga Höns / steka dem / och när Benen äre vthtagne / hacka Kiötet wäl småt och koka med en godh Soppa / blöta Brödet / och höllia dhet tunt öfwer medh hackat Ost och det hackade kiötet / hwilket man skal göra tree eller fyra gånger så länge som det recker / och låta wäl siudat / men i medler tijdh skal man spåda jempligen på / och hålla en glödande Eld sköfwel där öfwer til des

at dhet blifwer wål brunt / och så rätta det an.

6. En sött Soppa på Orthor.

När Ortherne äro wål lagade och förwållade skola dhe igenom stickas med Flesk / och förr än the leggias i Krukan skola dhe spräckias vthi Pannan och åter igen kokas / och emoot dhe äro nogh kokade skal man taga Bruneller / medh ett stycke Sucker / och garnera Soppan medh förbemelte Orthor och Bruneller.

7. Soppa på Lårkior.

Man moste tagha Magan vthur Lårckiorne / förwålla dhem och strö dem öfwer medh Miöl / och spräckia dhen vthi en Panna / så at dhe blifwa wål brune / sedan leggia dhem vthi Krukan och låta dem koka medh en Knippa Meiran vthi en godh Soppa. När dhe äro kokade / lägger man dem i Fatet vppå dhet blötta Brödet och garnerar dhem medh Rosiner eller Corinther och Socker.

8. En Dufwe Soppa.

Låt Dufworna wål koka vthi en

godh Soppa eller spadh/ medh en knippa Meiran eller andre gröna Krydder/ tillijka medh en Skifwa gott Flesk/ när the äro kokade/legger man dem vppå det blötta Brödet och garnerar dem medh Ärteskockor/sparris/ gröna Ärther och Latukor.

9. En Soppa på Orthor medh Rofwe-Safft.

Steek först Ortherne/ sedan lägg dem i Krukan medh en godh Soppa/ och tagh sedan Rofwor och skiära dhem vthi små Terningar/ och doppa dhem vthi Miöll/ sedan spräckia dhem vthi en Panna/ så at dhe blifwe brune/ då skole dhe leggias i Krukan och kokas tillijka medh Orthorne.

10. Kycklinge Soppa medh BlumKåhl.

Kook först Kycklingarne vthi en godh Soppa och gröna krydder och lägg dem sedan vppå dhet blötta Brödet/ garnerandes thet medh Blumkåhl/och slå en hwijt Soppa dher öfwer/ som lagas medh ett paar Eggeblommor/sammanslagne medh något litet Soppa och Suurrsafft.

11. Soppa på Gäßlingar medh Ärther.

När Gäßlingarna äro wäl tillagade och förwällade/ skal man låta dem wäl koka vthi en Soppa medh gröna Krydder och Ærther/ gröna eller och andra som äro krijstadhe eller sijladhe/ emoot thet blifwer kokat/ skal Brödet blötas/ Gäßlingarna leggias der vppå och Ærtherna/ och staffera dhet medh Latukor.

12. Soppa på Kycklingar medh gröna Ärther.

Kycklingarna lagas vthi en Kruka medh en godh Soppa/ och emedan the siuda/ skumar man esomofftast aff. Ärtarne spräckias vthi en Panna och blötas medh Latukor som äro förwällade/ så blötes Brödet/ och Kycklingarne/ Ärterne och Latukerne der ofwan på.

13. Dufwe Soppa medh gröna Ärther.

Dhenna Soppan giörs på samma sätt som dhen förrige vppå Kycklingarne/ men man behöfwer intet at sijla Ärtherna.

14. Soppa på Lärkior medh Sööt-Soppa.

Vthtagh Inälfworne / och bespräng dem medh Miöl / sedan spräkia dem vthi Pannan medh Fleskeller skirdt Smör / och lägg dhem sedan vthi Krukan medh en godh Soppa och ett Quarter Wijn och ett halfft Skålpund Socker / och lät dhet alt koka tilhopa / blött Brödet och rätta an.

15. Soppa på Kalfwe Låår.

Sedan Låret är förwällat / lät honom koka vthi en godh Soppa medh goda krydder och Kapers / och när alt är kokat / lägg dhet vppå Brödet som är blötat vthi Soppan och rätta det sedan an.

16. Soppa på en deggiad Grijs.

Man skal skära honom sönder vthi fem stycken / twetta dem wäl aff / och låta them vthi en godh Soppa medh gröna Krydder och en skifwa Flesk. Men man moste grant achta at the icke siuda vthã spadh / och då Brödet är blöttnadt skal Grijsen läggias dher vppå / således at Hufwudet kommer mitt vthi och styckiorne

kiorne leggiandes rundt omkring och stoffera sedan medh Capris.

17. Soppa medh hackadt Lambekiött.

Tagh ett stycke Lambekiött/hacka det sönder medh litet Flesk/ och låt dhet siuda vthi een Påtta/ blött Brödet vthi dhen båsta Soppa/ som kan wara förhanden/ lägg sedan Hackemathen dher vppå/ och garnera honom medh Corinther eller Rosiner.

18. Soppa på en Topp eller snöpt Hana medh Rijsgryn.

När Hanen är inlagdt vthi Pottan i en wäl kryddat Soppa/ skal man taga Rijsgryn/ plåcka och twetta dhen wäl vth/ låtandes dhem torkas för Elden/ och sedan koka så småningen vthi ett gott Spadh til thes dhe warda nock/ då skal Hanen tagas vth och läggias vppå det blötta Brödet och garneras öfwer medh Rijsen/ så och om en behagar medh Saffran. Sammaledes lagar man det medh Kycklingar/ såsom medh Kapunerne.

19. Lambekiött Soppa medh Rofwor.

Tagh Brystycket steka dhet halfft och koka sedan medh Rofworne / men skiär Rofwerne först sönder vthi tärningar och förwälla dem wäl / strö Neglikor och salt tillijka medh en knippa Meijran i Soppan / hwilken om han warder för tun / rör litet Miöl der vthi / så och hwijt Peppar och Wijnätticka / låt sedan Brödet blötas / och rätta an.

20. Soppa på steckte Sneppor.

När Sneppan är halfft steekt / skal man ännu låta henne wäl koka medh en Knippa Meijran / och blöta Brödet i Soppan / leggia henne vp / och stoffera medh Bruneller eller hwad som kan wara til handz.

Maner til at laga och bereda Fyller medh Soppa.

1. Soppa på en Kapun eller fylt Hane.

MAn skal taga Kapunen och vthtaga Benen och Kiötet dhet måsta man kan /

kan / så at Skinnet blifwer heelt / (eller och man låter dhen wara hela) och fylla dem medh det vthtagna Kiötet / som man skal hacka wäl sönder medh feet-Flesk / Oxe-Feet och Fårekiött eller annat vngt Kiött / medh några Egg och medh goda Krydder beblandat / och leggia så Toppen in vthi Potran til at koka / sedan när Brödet är blött vthi Soppan och Toppen fullkokat / legges han ther vppå / och stofferas sedan medh Kroßen. Sammaledes skeer med allehanda slags Foglar och Höns / såsom Kalkoner och Ender. Hafwer man inga Egg så kan man taga refwit Brödh.

2. Soppa på ett fylt Kalfwe Låår.

Tagh Låret / flå Skinnet heelt och nätt aff / hwilket lägg vthi kalt Watn / tagh så Kiöttet när Senorne äro wäl vthtagne och hacka dhet sönder vthi Oxe eller Fåre Feet och Flesk / Eggeblommer och Krydder / sedan när alt är wäl hackat och kryddat / fyll dhet in vthi Skinnet igen och låt så koka vthi en godh Soppa medh gröna Krydder / som widh

åhr-

åhrsens tijdh åro förhanden/ eller medh litet hwijt Endivia/ blött der hoos Brödet och lägg KalfweLåhret tehr vppå/ giutandes der öfwer en hwijt Soppa.

3. Soppa på ett fylt Kalfwebryst eller Bogh.

Tagh Kalfwebrystet eller Bogen/ skär honom vp nedan vnder och giör en Fylling/ vthaff litet Kiött och Feet medh rijfwit Brödh och allehanda slags gode Krydder / hacka alt wäl tilhoopa/ Sedan låt KalfweBogen wäl koka vthi en godh Soppa / medh Kapers/ Endivia eller andra sönderhackade Örther / blött Brödet i Soppan och rätta henne an.

4. Soppa på ett fylt FåreLåhr.

Man skal tagha Skinnet wäl aff/ lijka såsom på Kalfwelåret och hacka Kiötet wäl sönder medh Feet eller Flesk/ sedan skal man fylla dhet vthi Skinnet igen och sy dhet wäl tilsamman / så at Knokan kommer jempt til liggiandes/ ströö Krydder där på som wäl smakande åro / och dher medh lägg alt in vthi Pot-

Pottan och låtat koka medh en knippe gröne Krydder / Kapris och Rofwor / blött Brödet och rätta an.

5. Soppa på fylte Gäßlingar.

Tagh vth Kroen och fylla den medh sådan fyllningh / som man tycker wara tienligh / sedan skal man låta them koka vthi Soppan / leggiandes dhem vppå dhet blötta Brödet och stoffera dhem öfwer medh Ærtor eller annat hwadh en behagar.

6. Soppa på fylte Rapphöns.

Tagh vth Kroen och fyll dhet åter medh hackat Kalfwe eller Toppe Kiött / som är wäl kryddat medh gröne som och andra Krydder / sy Fuglarna sedan wäl igen och låt dem koka vthi en godh Soppa medh en knippa gröna Krydder / när the äro kokade / lägg dem vpppå det blötta Brödet och stoffera bredderna medh Sparris.

Til at göra en grön Kryddequast som läggcs vthi Soppan.

Man skal taga Lööf / stickan medh Neglikor / Persillia och Timian / och binda

da tilsamman/ och når thet år nogh ko-
kat/ så kastes han bort.

Om the Råtter som kunna lagas och tilredas vthi Feldt / widh en Armee / och vthi des Läger.

1. En Fårefierding à la Cardinale.

Lagh en Fårefierding/ klappa honom wål/ och drag sedan Skinnet vthaff honom / och speck honom medh stoort Flesk/ ströö honom öfwer medh Miöll / och låt honom spräckias vthi en Panna medh smält Flesk. Sedan låt honom koka vthi en godh Soppa medh en Kryddequast / Oregomme wål sönder hackat / och annat Kroß / och laga så at Soppan warder wål stadig.

2. Huru Niuresteeken aff Kalfwen skal lagas à la Marinade.

Klappa först Kiötet wål / speck det medh stort Flesk och låt dhet blöta en halff Dagh på ett diupt Faat medh Wijnätticktia/ Pepar/ Salt/ Neglikor/ Citroner / Pomerantz/ Löök / Rosen-
marin

marin / Salvia och andra specerie, eller stötte Krydder; Träd det sedan på spetet och låt dhet steekas / men förgiät intet at ösa jempligen aff Spadet dher på (som kiötet hafwer legit vthi) til thes dhet blifwer igenom steekt / och sedan när thet är fullsteekt / skal man taga litet refwit Brödh och blöta dhet vthi Soppan / så at hon warder stadigh / sedan giuta dhen på Steeken och stoffera honom medh Sparris.

3. Anckor *en Ragoust.*

The skola speckias medh stoort Flesk / och spreckias vthi Pannan och så leggias in vthi Krukan medh goda stötte Kryddor / så och medh Salt / Lööк / och Persillia effter som man finner at dhet smakar bäst / sedan skola the wäl kokas och stofferas medh thet som tienligast är / til at gifwa dhem en wacker Färgia och rättas an.

4. Höns *à la Marinade.*

Klyff Hönsen vthi fyra deelar / klappa dhem och lägg dem i blött vthi

thi Wijnättickia/som är wäl beblandat medh Salt och stötta Krydder/ Sedan när tu wilt bruka them/ ströö dhem först öfwer medh Miöl/ eller giör en tunn Degh vthom dhem aff Miöl och ett paar Egg/ sedan låt dem koka vthi klart Smör/ och när the äro kokadhe/ lägg dhem åter in vthi Ättickian/ något litet förr the råttas an.

5. Engelske Oxekiött.

Tagh ett Bringestycke och låt dhet wäl siuda/och emot det är något när kokadt/ tagh och speckiat medh Flesk/ Sedan sätt det på Spetet/och under Spetet ett Kårille som Stekespadet giutes vthi: Spadet görs åth detta Köttet såsom til en Niuresteek aff en Kalff/ och ständckies vppå Steeken medh een Salviaquast/ Men om Steeken icke wil blifwa sittiandes på Spettet/ kan man taga twå Keppar och binda henne der medh til/ widh begge ändarne/ När det är steekt legger man henne vthi Ättikokrukan något lijtet innan hon råttas an. Man garnerar detta Kiöttet såsom en wil/antingen medh

medh Kapris eller Rofwor / eller medh begge tilhopa / eller medh Persilia / eller och medh den sura Ettiko-Såppan / allenast hon är worden något stadigh / och rättar så an.

6. En Kalfwebringa stufwader.

Tagh en feet Kalfwebringa / lägg henne vthi en Potta vppå ett läger Flesk / öfwerströö Krydder dherpå / och sätt Pottan vthi Vgnen / täck henne wäl til / och låt henne stå inne til dheß Köttet börier blifwa brunt och något mehr än halfft steekt / sedan lägg Kapris och Kalfwebriis dervthi och låt ännu stå Pottan i Vgnen til deß alt blifwer wäl kokat.

7. Stufwade Rapphöns.

Tagh Fuglarne redh dhem til / och späckia dhem medh tree eller fyra stoore Flesk / ströö dhem sedan öfwer medh Miöl / och sprekia dhem vthi Pannan medh Flesk eller skyrt Smör / dher effter koka dem vthi en Potta medh Salt och andra Krydder / och når the äre rede til at rättas an / tagh ett stycke Flesk / stöt det vthi en Mortil och blanda dhet vthi Soppan.

8. Stufwade Oxetunga.

Speckia henne medh stort Flesk innan hon lägges in i Pottan och krydda henne medh goda Krydder / sedan / när hon är nästan igenom kokat / lät henne blifwa kall igen / och sätt henne så på spetet eller Halstret / och i dhet hon steekes stänck alltijdh vppå henne af Steekespadet; När hon är steekt skal man ännu läggia henne vthi sitt Spadh medh lijtet Löök / Flesk och Winättiko / innan hon rättas an.

9. Swinetunga *en Ragoust.*

Tagh ferske Swinetungor spräckia them vthi Pannan medh Flesk / och koka dhem medh goda Krydder vthi en Potta; Emoot the nästan äre fullkokade / blanda der ibland lijtet Lök / Miöl / och litet Wijn / och lät them stufwa vthi sin egen Soppa / litet för the rättas an.

10. Stufwade Fåretungor.

Tagh en hoop Fåretungor / koka dem wäl / miöla them / och när the ähre spräkte vthi Pannan / lät them wärmas vthi een godh Soppa / och lägg vthi Sop-

Soppan litet Löök och Persilia / tillijka medh Salt och Pepar / så och en Sked Winätticka / Corinther och Sucker.

11. Fåre-Låår *en Ragoust.*

Speckia thet medh stort Flesk och koka thet tilhoopa medh ett stycke Oxe-kiött / til dheß thet blifwer halff siudin / sedan tagh thet vth och ströö thet öfwer medh Miöl och låt spräckias / och när det är skiedt / stufwa thet vthi en godh Soppa medh Rosiner / Kapris / och annat slijkt / så länge thet warder kokat tilfyllest / rätta så an.

12. Fåre-Låhr *à la Daube.*

Man skal först spräckiat wäl medh stoort Flesk / kokat vthi Watn medh goda Kryddor / och emoot thet är halff kokat / giuta der vthi så mycket hwijt Wijn som tyckes lijkt wara / sedan låta det koka tilfyllest vthi Soppan medh gröna Krydder / Citroner eller Pomerantz-skaal / aff hwilke man måste tagha förscihteligen / så at Soppan icke warder för bitter. När dhet anrättas / stofferar

man Fatet kringh breddorne medh Persilia och medh Rosor.

13. Kalkunisk Hane *à la Daube.*

Kalkunen råttar man til vthi detta Fallet på samma sått som medh Fåre-kiöttet skiedt år/ allenast at man binder honom wål tilsammen förr ån man legger honom i Krukan/ och sparer icke saltet/vthan tager rundeligare aff kryddorne och Wijnet/ etc. han stofferas med Persilia.

14. En Stufwader Hare.

Tagh en Hare/skår honom sönder/ och koka honom vthi en godh Soppa/ medh Krydder och en Kryddequast/ och emoot han år halffkokat/ giut lijtet Wijn i Soppan/ och språckia refwit Brödh/ Smör medh en Löök och en Sked Wijnåttickia/ Sedan råtta honom an.

15. Stufwade Fårebringa medh Rofwor.

Hon skal först språckias öfwer Elden i Smör eller smelt Flesk/ sedan kokas vthi een Soppa medh Salt/och

då

då hon är halff kokad / skal man skära några Rofwor sönder / spräckia dhem och så vthi Pannan / och icke förgiäta Flesk dervthi som åhr spräckiat medh en niupa Miöl / blanda så der effter lijtet Winätticka / en sönderhackad Löök / och gröna Krydder / och rätta an medh lijtet Soppa.

16. Stufwader Lambfierding.

Han måste först steekas / och sedan stufwas / vthi litet Soppa medh Winätticka / Salt / Pepar / Neglikor / och en Kryddequast / så och litet refwit Brödh / Smör / stött Löök / Kapris / Citroner eller Pommerantzskaal / och låter alt blötna och blandas wäl tilhopa / innan det rättas an.

17. Kalff-Reeffbeen.

Skär Ribbenen emillan hwarandre sönder / ströö Miöl dervppå / och lät them spräckias medh Smör vthi Pannen / sedan lät dem koke vthi lijtet Spadh medh Capris / Sparris sönderskurna / och stufwa dem wäl / sedan rätta den an.

18. Oxekiött *à la Daube.*

När dhet är halfkokat/ skal man speckiat medh stoort Flesk/ och läggiat åter in i samma sin Soppa igen til dheß thet warder fulkokat/ och skal man icke spara Kryddorne / eller förgåta Wijnet/ och rätta an.

19. Steekt Fårelåhr.

Sedan thet är wål genom kokat/ skal man flå Skinnet aff/ ströö Salt/ refwit Brödh och hackat Persilia vppå thet/ och låta thet brunes i Pannan för Elden/ och icke öfwer Elden/ thet anrättas medh Winätticka/ och kring breddorne medh Persilia.

20. Stufwader Grijs.

När han är skållad och reengiordt/ skal man skära honom vthi fem styckar/ späckia dem vthi Flesk/ och sedan koka styckerne vthi en Soppa medh Wijn/ gröna Krydder/ Löök/ Salt och andre slags/ och vthi anrättningen ströö Persilia kring om Fatet.

21. Gääs *à la Daube*.

Speck henne medh Flesk/ och låt henne wål koka/ sedan giuth ett halfft Stoop Wijn i Soppan och ströö the Krydder der vthi som tiena til at stufwa medh. Eller om man wil steeka Gåsen på ett Halster/ och rätta henne an sönderskurin i fyra deelar/ medh een Soppa giordt aff Lööök steekta i Smör/ Senap och Wijnättickia kan man göra dhet åfwen så wål.

22. Gääs stufwat.

Skår Gåsen i fyra deelar/ klappa them wål och ströö Miöl på och spräckia dem vthi Pannan/ sedan koka dhem vthi en Soppa medh allehanda slagz Krydder och en Kryddequast/ och stoffera såmedh Kråset såsom är Leffren/ Magan/ Halsen och Wingarne/ gör Soppan något stadigh medh Eggeblommer sönderslagne i Sursafft eller Stickelbär.

23. Orthor stufwade.

När Orthorne äre reen giorde/ skola

la the speckias/ ströö Miöl vppå och språckias/ och stufwas vthi en Soppa/ medh goda Krydder/ Flesk/ Löök/ Kapris/ och Citroneskal.

24. Kalkunisk Hana stufwader.

Klijff honom i tw/ klappa Kiöttet wål/ speck honom/ om det så behagar/ medh Flesk/ ströö Miöl vppå/ och låt honom brunas öfwer Elden vthi Pannan/ sedan låt honom stufwas vthi en godh Soppa medh goda Krydder/ til theß at Soppan måst år inkokat/ och rätta så honom an.

25. Stufwader Grijs.

Sedan han år skålladt/ kan man flå Skinnet aff honom/ om en så wil/ och skära honom i fyra deelar/ och når det giordt år/ miöla styckerna och låte dhem språckias i Pannan/ och stufwa dhem sedan vthi en smackligh och wål kryddat Soppa/ stoffera honom medh Capris.

26. Niurestek aff en Kalff stufwader.

När det år wål klappat och speckiat/

iat / skal det jättias på Spettet/ och då dhet är halffsteekt taghas aff igen / stufwas vthi en godh Soppa/ medh Löök och Miöl til råttat. Sedan skal dhet stofferas medh Sparris och medh sin egen Niura som böör wara sönderskuren.

27. Höns stufwade.

Sedan the äre reen giorde / skurne i stycker och wäl afftwagne/ skal man låta dhem koka vthi en godh Soppa och goda Krydder/man skal salta vppå them och ströö Persilia/ Löök och andre gröne Krydder dher vthi/ och så til dhet sidsta röra Eggeblommer dher vthi at Soppan kan des bättre stanna.

28. Dufwor *Fricaßerade.*

När the äre skållade vthi heet Watn/ skurne vthi stycker och spreckte vthi Pannan medh halffparten Smör och halffparten Flesk / skal man stufwa them/ och krydda medh Lööök/ Persilia/ Pepar/ Salt/ Neglikor/ och litet aff een godh Soppa och Wijn/och så råtta an/ medh en hwijt Soppa om man wil.

29. Fricandeller.

Man skal taga Kalfwekiött / skåra dhet i små stycker / och klappa styckerne wäl medh Knijffzskafftet / sedan skal man hacka ihoop allehanda gröna kryd- der vthi Oxe- eller Fårefeet medh lijtet Flesk / och när dhet är altsammans wäl kryddat / så slå några Eggeblommer der på / så at dhet blifwer wäl tiockt / sedan tagh Kiött betanne effter hwar andra och rulla dem vthi hackelsen / och så låt them bakas vthi en Stuffpanna eller teckt Kopparpanna / och då det är ba- kat / rätta an medh sin egen Soppa.

30. Stufwat Kalfwekiött.

Skär Kiöttet småt / ströö litet Miöl deroppå och låt det spräckias vthi Pan- nan / och kasta vthi henne något Salt och Neglikor / sedan stufwa det vthi li- tet Soppa så länge dhet blöttnar / och när Soppan är stannat / rätta det an.

31. Dhet tiocka på Kalfwelåret stufwat.

Speck det medh feett Flesk och låt steekas vppå Spetet til dheß det nästan blifwer

blifwer fulsteekt / sedan lägg thet vthi en Soppa medh een Kryddequast och låt thet koka wäl tiltept / När thet åhr kokad / rätta thet an medh Spadh som är rört med rijfwit Brödh och en Löök / Wijnätticka och specerie.

32. Kalfwe-Bogh stufwader.

Förwälla henne / ströö litet Miöl öfwer och spräck henne vthi Pannan medh Smör / och då hon begynner blifwa brun / gör henne in vthi Pottan / och emoot hon åhr fulkokat / lägg dervthi en Kryddequast / en niupa refwit Brödh / sönderskurin Löök och en skedh Wijnätticka.

33. Fårebogh stufwader.

När han är klappat / Skinnet afflådt / Miölet och spräckt vthi Pannan medh Smör eller smelt Flesk / skal man låta honom koka wäl blött vthi en Soppa medh en Kryddequast och andre goda Krydder / garnera honom med hwad som kan wara tilredz och synnerligen medh Kapris.

34.

34. Fåre-Reffbeen stufwade.

Skår Ribbene sönder / klappa och miöla them / och när the äre spräckte vthi Pannan / lägg dhem vthi en godh Soppa medh Wijnättickia / Capris och andre goda Krydder / och rätta sedan ahn.

35. Oxekiött *à la Mode.*

Klappat wäl och speck dhet medh tiockt Flesk / lägg det sedan vthi en god Soppa til at kokas / medh en Krydde-quast / och allehanda slagz Kryddor / och när Soppan är stannat / rätta dhet an.

36. Oxekiött stufwat.

Skär Köttet vthi tunna skifwor / och när det är wäl klappat och miölat / och spräckt i Pannan medh Smör / lägg dhet vthi en godh Soppa medh Wijn / Löök och andra goda Krydder / och rätta det an medh en kort Soppa.

37. Niurestycket aff ett Swijn medh *Robbert* Soppa.

När dhet är späckiat medh tiockt Flesk / skal man låta det steeka / och sten-kia

kia dheroppå Ättickia medh en Salvie-quast / dhet Feeta eller Flottet som drijper vthaff skal man taga och fricassera een Lööök dervthi / och läggia löken medh dhet Spadet aff Wijnätticktone / som ståncktes på Steeken / in under Niure-stycket / låta det blötas wäl / så at Steeken icke warder för hårdt / och rätta det an. Dhenne Soppa kallar man Robbert Soppa.

38. Kalfwe-Lefwer stufwader.

Speck honom medh tiockt Flesk / och lät koka medh en Kryddequast / Citroneskaal och Capris / Sedan når han är kokat / skär honom vthi långa Rengior och rätta an.

39. Stufwade Rycklingar.

Skär them sönder vthi små stycker / och gör en liten Soppa vppå them medh Frantzwijn och förskt Smör / hacka sedan Lööök dervthi och Persilia / och när the äre kokade / sla thet gula aff Egget vthi Wijnätticka / rör dhet in i Soppan / och rätta så an.

40. Kråß vthaff een Kalkunisk Hana.

Förwålla Kråset och koka dhet vthi en godh Soppa/och då det nästan är fulkokat/tagh dhet vth och steek dhet medh Smör och goda Kryddor vthi en Panna/ råttandes det an medh en stadigh Soppa.

41. *Hachis* på rädt Kiött.

Tagh hwad slagz Kött som bäst behagar/ skär vth Senorne/ och lägg ther vthi twå gånger så mycket Oxe-Feet vthaff Niuretalgen / hacke dhet wäl tilhoopa medh några Kryddor / spädh litet Soppa der vthi och låt dhet koka/ garnera det medh sådant som kan wara förhanden.

Maner til at koka och anrätta dhe Rätter som tiena til then andra Anrättningen.

1. En vng Hara.

När Haren är reengiordt / förwålla honom och bespräng medh Blodet/ stick

stick honom medh tiockt Flesk/ och träd honom på Spetet/och när han är steckt så rätta honom an/ medh en Soppa giort aff Wijnättickia/ Peppar/ Salt/ Kiöttsåppa/ och dhet som finnes vthi Steckpannan/ eller och medh en sött Soppa giordt aff Wijn och Ättickia/ Suckor/ Pepar och Neglikor.

2. *Perdriser* eller Rapphöns.

När the äre förwällade/ skal man sticka them medh Flesk/ och då the åhre kokade rätta an/ Man kan och speckia dem om man så will medh tunt Flesk.

3. Kapun/ eller en Tåpp.

Sedan han är reen giordt/ om han är myckit feeth/ kan man swepa honom in vthi ett feet Paper/ och läggia inne vthi honom en Lööck stuckin medh Neglikor/ något Salt och litet Pepar/ sedan låta honom der medh steekas.

4. Steekte Dufvngar.

Så snart Dufvngerne åhro fullwäxte/ skal man låta them blöda och döö vthi kalt Watn/ och skålla dem strax der

dereffter sedan speckia dhem/ och då the åre steekte/giuta dem öfwer medh den peprat Soppa såsom lagas på Haran.

5. Kycklingarna.

Man skal plåcka dem och när the åre förwällade/skal man speckia them eller binda Winbladh kring om them och låte them så steekias.

6. Kalkunisk Hane.

Han skal plåckes/ steekas och när han åhr steekt skal man tagha refwit Brödh/Salt/och ströö öfwer honom litet förr han tages aff Spetet.

7. Lamb eller Kijdh.

Om dhet år feet/ kan man sedan dhet är steckt/ ströö dhet öfwer medh refwit Brödh/Salt ock Persilia/ och råttat an.

8. Orthor.

När the åhre steekte rättar man them an medh Pomerantz.

9. Gäßlingar.

Rensa them först/skär Halsen aff

när in widh Kroppen / och Fötterna / sedan när the äro förwällade / lät them steekas / och gör så en fyldning at leggia in under / vthaff Lefweren / och en hop hackade gröna Kryder / hwilke först skole späckias vthi Pannan medh Smör / och med thet gule vthaff Egget / sedan rättas an.

10. Niuresteek aff en Hiort.

Man skal wäl flå Skinnet vthaff / som sitter näst widh Köttet / och tå hon är späckiat / sättia henne på Spettet / och rätta henne an medh en peprat Soppa.

11. Sneppor.

När the äre plåckade / skal man trå Nebbet igenom Lijfwet / förwälla them emoot Elden / och sedan the äre späckiade / låta then steeka tilfyllest och läggia någhra Skijfwer brunt Brödh vthi Steekpannan / och garnera här medh Snepperne / medh lijtet Pommerantz-Safft.

12. Niuresteek aff en Kalff.

När Köttet är några Dagar gammalt

malt / så skal man taga / och förwällat på Halstret / sedan speckiat wål tått / och såttias ther medh på Spetet til at steekas / sedan gör man ther öfwer een Soppa medh Wijnätticko / litet Watn / Pommerantzskal och rijfwit Brödh.

13. Skoggs-Dufwor.

När the åre rengiorde / skal man förwålla them på Halstret / sedan speckia och steeka / man råttar them an medh en peprat Soppa.

14. En Grijs speckiat.

Flå honom lijka som ett Lamb / skär bort Hufwudet medh alle fyra Fötterne / och förwålladet / speckia eller och swep honom mitt på / medh Fleskeskijfwer / och når han år steekt / råtta honom an medh rijfwit Brödh och lijtet Salt.

15. WildGåås.

När hon år tillagat / och förwållat för Elden / kan man speckia henne allenast i Rose wijs på sina fyra Fierdingar / och låta så henne steekas / Man gör thet samma medh en hem Gåås.

16. Ka-

16. Kapun eller en Topp medh Krassa.

Sweep Flesk kring om honom / och låt honom therythi steekas / sedan lägg Krassan vthi Salt och wijnätticko / eller vthi Spadet / som dryper aff Kapunen / och rätta honom an medh lijtet Wijnätticka.

17. En Deggiad Grijs.

Tagh Grijsen från spånarne / skålla honom / och när han är reen giordt / lägg vthi honom en knippa gröna Kryddor / Salt och Pepar / sedan steekter / rätta honom an.

18. En Hare.

När Haran är flådder och reen giordt / skal man skära bort Bogarne alt in til Ryggbenen / och flå ännu tree Skin vthaff honom som sittia på honom / och så speckia honom medh Flesk och låta honom wäl steekaß / Rättandes honom an medh en peprat Soppa.

16. Een fyld Kalfwebringa.

Söök en vth som feeth och wacker är / skär vp och lägg henne vthi Watn /

til theß Fyllningen blifwer färdigh/ hwilken skal således göras; Tagh Kalfwekött/ Oxe-talgh/ inkrommet och kokat Brödh/ Capris/ gröna Krydder/ medh thet gole vthaff Egget/ hacka thet alt wäl tilhoopa/ och fyll ther medh Bringestycket/ och när Fyllningen ähr wäl insydd/ förwålla henne/ och lät henne sedan kokas eller steekas.

20. Framfierdingen vthaff ett Fåår.

Om man wil anrätta honom medh en Soppa/ heel och hållin/ eller Reeffbenen allena/ skal man låta honom förwållas vthi Pannan/ medh smält Flesk eller Smör/ och når han är besprängd medh Miöl/ låta honom koka vthi en Soppa medh en Kryddequast och något Capris. Men til at göra Soppan stadigh/ kan man röra lijtet Miöl vthi smelt Flesk/ och tå thet begynner blifwe brunt vthi Pannan/ ströö hackat Löök ther til medh en Sked Wijnätticka/ låtandes sedan alt koka tilhoopa/ Man garnerar medh hwad en behagar.

Man kan och steeka honom medh Per-

Persilia / som stickes här och där in vthi honom / och rätta honom heel torr an / eller och medh Wijnbär / eller Krusbär.

21. Niureſteek aff ett Fåår.

När hon är några Dagar gammal / speckia henne medh stoort Flesk / och sätt henne på Spetet / och gör ett Spadh eller marinade / aff Löök / Salt / Pepar / lijtet Pomerantz eller Citroneskaal / Soppa och Wijnättickia / och när hon är steekt låta henne blåttna vthi Soppan. Hwar Soppan synes för tunn / kan man röra vthi henne lijtet Miöl som åhr spräckt i Pannan / vthi smelt Flesk / Man garnerar medh hwad een wil / och är Capris icke ther til otienligh.

22. Anckor / eller Änder.

Om man wil göra en Soppa vppå them / skal man skära bort Hufwudet och Fötterna / och tå the äre reene giorde / speckia them medh tunt Flesk / sprängia them öfwer medh Miöl / och låta them spräckias medh Smör vthi

Pannan/ Sedan koke them vthi en wål kryddat Soppa/ medh en Kryddequast/ lijtet Miöl och Löök.

23. Skuldrebladet aff en Kalffsteekt.

När thet är förwällat/ skal man speckia thet/ eller binda thet om medh tunt Flesk/ eller emedan thet steekes giuta jempligen Smör ther vppå; Och tå thet är ferdigh/ ströö thet öfwer medh Salt och refwit Brödh. Man kan och rättat an medh en *poivrade*.

24. Lårckior.

Man kan antingen speckia them/ eller linda them in vthi tunt Flesk och låte them ther medh steeka/ när the äre steekte/ och om the är omlindade medh Flesk/ kan man ströö them öfwer medh Salt och riifwit Brödh/ innan the rättas an.

Om the Rätter som anrättas först på Tallorickor/ och sedan staplas en heel hoop på ett stoort Faat/ hwilket nemnes på frantzöska/ Entre-mets.

1. Swi-

1. Swinefötter och Öron.

När the äre kokade / skal man skåra them småt och spräckia vthi Pannan medh Smör eller smelt Flesk / och medh lijtet Löök / krydda them wäl / och låta them sedan blåttna vthi en Soppa / och emoot Soppan är wäl stannat / giuta vthi henne en skedh Wijnätticklia medh något Senap / rätta så an.

2. Steekte Kalfwebris.

See til at the icke åhre förmyckct gamble / och förwålla them / skär them vthi skijfwer / ströö Salt och lijtet miöl vppå them / och låt them steekas vthi en Panna medh klart Smör / til thes the warda brune och synas blifwa torre / giuth så ther til Safftet vthaff ett Pomerantz eller Citron / och rätta them nätt an.

3. Speckade Kalfwebris.

Vthwål och sööк the skönaste och båste som finnas / förwålla them lijtet / speckia them sedan och steek them vppå ett Halster thet båste som tu kan / och

råtta them an medh Citrone=Safft.

4. Kalfwebriß *en Ragoust.*

När the åre förwållade / skal man skåra them i små bettar / eller och spreckia them heele och håldne vthi Pannan medh Flesk / Persilia och Löök / sedan siuda them vthi en godh Soppa / och når Soppan måst år inkokat / skola the råttas an.

5. Koospenar eller Jufwer.

Koka them wål / och når the åhre wål igenom sudne / skår them vthi skijfwer / och garnera ther medh tin anråtningh. Eller och låt them språckias vthi Pannan medh gröna Krydder och Löök / och sedan siudas vthi then båste Soppa som år til handz / så at the bekomma en starck Smak / och Soppan blifwer stadigh innan the råttas an.

6. Blumkåhl.

Han skal wål rensas och kokas medh ett stycke Smör eller gott Feet / och tå han år kokat skal han skalas / sedan giut på them fårskt Smör / een skedh

Wijn=

Wijnätticka / och lijtet Muskat; Så kan han tiena för garniture kring om ett Faat. Men wil man rätta honom an för sigh sielff / skal man laga honom til/ såsom sagdt är/ men tå han är redo at rättas an / skal man göra en Soppa aff färskt Smör / Löök / Salt / Wijnätticka och Muskat/låta henne wäl stanna och giuta ther vthöfwer / Man kan och röra thet gola vthaff Egget ther til/ och gifwa honom vp / heel warm på Fatet medh sin Soppa.

7. En Skincka en *Ragoust.*

Antingen hon är kokat eller icke / kan man skära vthaf henne tunna Skijfwor och läggia them vthi Pannan medh litet Wijn/ låtandes them siuda medh litet Pepar / och tunt refwit Brödh / så och medh litet Citrone-Safft och rätta an.

8. Skincka skurin vthi Skijfwer.

När Skinckan är wäl sudin / kan man skära henne medh godt Maneer vthi tunna Skijfwor / och rätta an.

9. Kycklingar à la Marinade.

När the äre reen giorde/ skola the klyfwas vthi tw/ och om the äre rätt små/ kan man slå them Benen wäl sönder och låta them blötas vthi Wijnättickia/ medh Salt/ Pepar/ Löök och Citron-skaal/ låtandes them ther vthi liggia/ til theß man har behoff at koka them/ Tå skal man taga them vth och låta Lakan wäl rinna vthaff/ strödh sedan Miöl vppå them och koka them vti färskt Smör/ sedan låta them siuda litet vthi theras förre Ättickia Soppa och rättas an medh en stadigh Soppa.

10. Gallerij.

Om man wil göra Gallerij/ skal man taga en Topp/ flå Skinnet vthaff honom/ och taga ther til bogen och alle fyra Fötterna aff een Kalff/ slå them sönder/ och förwälla them/ leggia them sedan vthi een ny Leerkruka/ och låta them koka vthi halfftridie Tijmar/ och emoot the äre kokade giuta något franskt Wijn vppå them som blanckt och klart är/ Sedan när thet är alt inkokat/ skal man

man taga/Köttet pressa och sijla thet igenom een Serweet/ och taga Soppan giuta henne vthi en Kättel öfwer Elden/ och när hon begynner til at siuda/ströö vthi henne ett Skålpund Sucker/ och ther effter medan hon nu siuder / Safftet vthaff 6. Citroner / tillijka medh thet hwijta aff 6. eller 8. färske Egg/ Och tå alt är tilfyllest sudit/ skal man giuta thet vthi en Posa giordt aff ett stycke hwijt Kirsin / och gifwa then Färga thervppå som en bäst behagar / och rätta thet an.

11. Gallery vthaff Hiorte-Horn.

Tagh hoos en Kryddekremmare eller hoos en Knijfwesmedh / så myckit raspat Hiortehorn som synes wara aff nöden / såsom til tree Faath/ tw Skålpund / låt thet koka i Watn och ett stoop franst Wijn vthi twå Tijmar / således at thet blifwer lagum at göra tree Faat vthaff. Syla thet wäl igenom en Serweet / och giuth thet sedan vthi een Kettel medh ett Skålpundh Socker / och Safftet aff 6. Citroner / och tå thet begyn-

gynner siuda/ slå thet Hwijta aff tolff Egg ther vthi / och så snart Eggen äre vthikombne / skal man giuta altsammans vthi Posan och sättia henne vthi ett kalt Rum. Anrättningen skeer med hennes naturlige Färga/ och garneras medh Citroneskijfwer.

12. Citrone Salat.

Tagh så många Citroner som tigh lyster/ skala them och skär them vthi ganska tunne Skijfwor / blanda them tilhopa medh Sucker / och rätta them nätt an.

13. Saltetunger en *Ragoust*.

När Tungan är saltat och kokat/ skal hon skäras vthi tunna Rengior och leggias at blottna i litet Soppa / sedan skal man låte henne brädas vthi een Panna medh stött Lööf och en Skedh Wijnätticka / och så rätta henne an medh Citronesafft / och garnera medh Capris / och hwad annat en wil / såsom medh *Verjus* eller Wijnbär tå then tijden är.

14. Swijnetunga *parfumeradt*.

När hon är kokat/ skal man rätta henne torr och klufwin an och garnera henne medh Blommor och slijkt.

15. Oxetunga.

Salta henne och låt henne koka/ Och tå hon är kokat/ flå henne/ skär så henne vthi Rengior/ eller klijff henne i tw/ och rätta an.

16. Dufwe-Vngar.

Skålla them/ och när the äre förwällade/ besprångde medh Miöl/ och spräckte vthi Pannan/ koka them vthi en godh Soppa medh Salt och en *bouquet*. Sedan när the äre wäl kokade och Soppan bundin/ rätta them an medh Capris/ och medh hwad annat som kan tiena.

17. Steekte Ärdstockor.

Skär them vthi fyra deelar/ reensa och förwälla them/ och när the äro tårre wordne/ ströö Miöl och Salt på them/ och låt i medlertijdh smälta något Smör/

Smör / vthi hwilket / när thet är wäl brunt och heet / skola Ärdskockorne leggias / och låta wäl steekas. Tagh them sedan vth och låt spadet rinna vthaff them / men kasta vthi Smöret igen en Hand full grön Persilia / hwilken sedan skal ströös på Ärdskockorne / när the råttas an.

18. Ärdskockar *à la Poivrade.*

Man skär them sammaledes i Fierdingar / och gör them reena och förwälla vthi kalt Watn / och råtta them an på ett Faat medh Salt och Pepar.

19. Riskor *en Ragoust.*

När Swamparne åre wäl rensade / skal man språckia them i Pannan vthi färst Smör / medh Löök och Persilia / ströö Salt ther til och låta them wäl stufwas / sedan när the råttas an / skal man giuta något suur Safft vppå them / medh Citroneskal.

20. Eggekaka på Flesk eller Skincka.

Slå tolff Egg sönder / rör och hwijspa them wäl tilhopa / och när thet skedt

skedt är/ skår af Skinckan så mycket som behöfwes ther til/ hacka thet wäl sönder/ och blandat ibland Eggen; Tagh sedan Flesk/ Smör/ och låt thet smelta och slå Eggeröran ther på/ Men laga så at hon icke blifwer för hårdt steekt.

21. Sparris medh hwijt Soppa.

Tagh the tiockaste/ skafwa aff them widh rothan/ twetta them reena/ och koka them vthi Watn medh lijtet Salt/ men the måste icke mycket siuda/ vthan tå the äre lagum kokade/ skal man läta Watnet wäl rinna vthaff them/ och göra så en Soppa medh färskt Smör/ Wijnätticko/ Salt/ Muskat/ och thet gula aff ett Egg/ och see wäl til at Soppan icke wrijder eller kaster sigh/ sedan skal Soppan giutas ther öfwer/ och Sparrijset garneras medh hwad en wil.

22. Sparris *en Ragoust.*

Skår Sparrijset wäl sönder vthi tärningar/ och låt honom spräckias i Pannan medh Smör/ Lööck/ och Persilia/ sedan stufwa them medh någon

Sop-

Soppa och när man wil rätta an / kan man ösa några skedar sött Gredda vpå them / eller thet gola aff Egget.

23. Sparris medh Gredda.

Skär them wäl små / som Ärter och låt intet blifwa quar mehr än thet gröna / *Fricassera* sedan them vthi färskt Smör medh Löök / Persilia eller medh en *bouquet* / och låt så them stufwas vthi söth Gredda och rätta an medh lijtet Muskåt.

24. Fåretunga en *Ragoust*.

Sedan hon är reen giordt / skal man klijfwe henne i tw / strö Miöl vpå henne / spräckian i Pannan / och göra en Soppa på henne medh Wijnätticka / Salt / Pepar / Citronesafft / och hackat Capris / när thetta är wäl stufwat / så rättas an.

25. Fåretunga speckiat.

Tagh then som kokat är / speckia henne medh smått Flesk / och när hon är steekt rätt henne an medh Citrone eller Pomerantzsafft.

26. Få-

26. Fåretunga på Halster.

Klyff henne i tw / och lägg på Halstret / medh Salt och riifwit Brödh öfwerströdd / sedan gör en Soppa medh Krusebär / refwit Brödh / wäl hackat Lööf och Persilia / när thet är kokat / rätta an.

27. Gröne Ärthor.

Spräckia them först / om thet så synes / vthi Smör / och koka them medh Lacktuker-Hufwud / eller Portelaka söndersturna och en Kryddequast / och när the äre kryddade och wäl kokade / så rätta them an.

Man kan och koka them medh söth Gredda / liika som man kokar Sparris / medh söth Gredda / men han legges intet förr vthi / än Ärtorne äro nästan fulkokade.

28. Gumse Reddior.

Koka och watulägg them vthi kalt Watn / flå Skinnet vthaff them / och skär vthi tunna skiifwor / stufwa them sedan vthi Smör / Lööf / Ättickia /

Persilia och krydda medh hwad slagz Krydder som bäst behaga/ och rätta them an medh en hwijt Soppa.

Eller lägg skijfworna vthi litet Salt och Wijnättickia til at blötas/ Och när Spadet är affrunnit/ baka them vthi Munckedeegh och låt steekas/ giutandes ther vthöfwer Safft aff Citroner eller Pomerantz/och rätta an.

29. Oxe-Gomer.

Tagh the som wäl kokade äre/och koka them ännu vthi en Soppa/så länge Inelfwe Smaken aff them affkokas/ skär them wäl tunna och språckia them medh Krydder vthi Pannan/ och när the äro blöte giorde vthi en godh Soppa/bint henne til medh Citrone-Safft/ eller Ättickia/ och rätta an.

Ett sätt til at göra Skincker effter thet Wijs som brukas i Mentz.

När Galten först är skållad och reen giordt/ skal man skära Skinckorne vthaff honom/ och sträckia them wäl

vth

vth / för Rijnckiorne skul / sedan skal man sättia them vthi en Kellare på fy-ra Dagars tijdh / så länge at Lakan rinner wäl vthaff them; Men om thet är wåth Wäder / är nogh at the stå där vthi tw Dygn / och tå skal man strax sät-tia them i Preß emellan twå Breder / hwarest man skal låta them förbliswa så lång tijdh / som är förlupin ifrån thet at Galten slachtades. Sedan skal man ströö Salt vppå them / medh Pepar / Neglikor och stött Anis / låtandes them liggia vthi Lakan i nyo Dagars tijdh / och effter then tijden / skal man läggia them til at blottna vthi Wijn i an-dra nyo Dagar / och sedan swepa them in vthi Höö / sättia them åter vthi Kella-ren widh Jorden på thet Rum som icke är alt förwätzskugt / vthi några Dagar och så hängia them ther på vp vthi Kår-stenē på then sijdan som minst röker / rök-tandes them twå gånger om Dagen medh Eeneriß. När the äro torkade och något lijtet rökte / skal man tagha them neder och hängia them omsijder

på itt Låfft vthi een Kamar som ingen wåtska vthi är / in til thes man hafwer behoff at bruka them / men man måste som offtast syna til at the icke rottnas.

Man kan koka them medh hwad een behagar / allenast at the äre först wål reen giorde / och watn lagde vthi en stoor Watnkåttil / så mycket som nödigt är. Man strör allehanda gröna Örter vppå them / men alzintet Wijn / och när the äro kokade och Swalen aff flådt / strör man ännu Pepar och hackat Persilia vppå them och besticker medh Neglikor / leggiandes Swalen åter vppå / Och skola the såttias på en kalt Orth / til thes man wil rätta them an / och tå garneras the medh Blomster om man hafwer.

Maneer til at tryckia Safftet och Watn vthur allehanda Kött / som kan tiena til Soppor för sinkt Folck.

Fårekötz Safft / och aff en Kalff eller Kapun.

När Köttet är halff steekt / thet stickas medh

medh en Knijff och Safftet tryckias eller pressas ther vthur/ Men effter Lambekötz Safftet äre hitzigare än the andra/ skal man beblanda thet medh litet Kalfwekötz Safft/ och tå thet ena är lagat effter thet andra/ kan man låta then Siuka taga inn en skiedh ther vthaff effter hwar annan tijma.

Ett annat sätt aff samma slagz Safft.

För them som brinna mycket inwertes/ och hafwa myckin letzsko aff nöden/ skal man taga en Flaska/ som hafwer en wijdh Hals/ thervthi skal man skära sönder Köttet/ vthaff Kalff/ Fåår/ eller Fugle/ så smått/ at thet wål kan stoppas in i Flaskan; När thet åhr instoppat/ skal Flaskan teppas myckit wål til medh een hård giordt Deegh/ och bindas öfwer medh ett stycke Perma/ och sättias vthi en Kettel så diupt vthi Watn/ at thet står vp til Halsen. Men Watnet måste man hålla warmt/ och låta thet wål koka vthi tree Tijma rum. När thet är kokat/ skal Flaskan göras vp igen/ och Safftet taghas ther vthur/

och gifwas the Siuka / eller och them som wijdh sin goda Helso lijkwål hafwa een Letzskedryck aff nöden/ och skal bemelte Safft tagas in vthi annat Safft aff steekt Kiött / eller och vthi een Soppa/så myckel som ther til kan behöfwas och man finner starckleeken aff begge slagen wara stoor til. Och åhr härvthinnan wetandes at Safftet vthaff steekt Kött/ är altijdh starckare och födesammere än thet som tryckies vthaff siudit Kött/ ändoch thet kan wara vthaff större quantitet.

Safft vthaff Höns.

När Hönset är reent giort / skal thet fyllas medh Korn / och kokas vthi een Potta medh ett halffstoop Watn / til thes halffparten siuder in: När thet har kokat så långe at Kornet hegynner spricke sönder / skal man sijla altsammans igenom itt Kläde eller Hårduck/ och låta thet kälna / Ty man tager thet in kalt/ och kan thet jemwäl och så tiena för Spånebarn at intaga.

Om några åthskillige slags Potager eller Soppor som brukas om Fiske-Dager eller når man wil.

1. Potage medh gröna Krydder.

Koka vthi Watn lijtet Smör och Salt/ och tagh något syra/ Oxetunga (ett slagz Gräs så kallat) tillijka medh Endivia eller Laktuker/ Hwitbeet/ Portelaka/ och Kirwel/ twetta och skär them sönder/ och lägg them vthi en Leerpotta/ medh inkrommet aff een Simbla; Låt thet koka een godh stund alt tilhopa/ til theß Soppan måst är insudin/ och skår så sönder annat Brödh vthi skijfwor/ och når thet är blött giordt vthi Soppan/ rätta thet andra ther vppå medh en hwijt Soppa.

2. Potage på Sparris.

Tagh en stoor hoop gröna Krydder/ lägg them vthi en Kruka medh rijswit Brödh/ beblandat medh goda specerie/ sedan sprecka them vthi en Panna/ och lägg them åter in vthi Krukan igen. Tagh så Brödet/ låt thet blöttas/ och gar-

garnera thet medh Sparrijset / hwilket skal wara kokat i Salt Watn / och när Watnet wäl är affrunnit / beströd thet medh Salt / Muskåt / och färskt Smör / ofwan på Soppan plägar man läggia tricasserad Sparris och sönderbruten eller och en hwijt Soppa / och ther medh rätta an.

3. Potage på fylte Lacktukor.

När Lacktukerne äre Watulagde / skal man göra en Fyllning vthaff Fisk / eller gröna Kryddor / och fylla vthi them / låtandes them sedan koka vthi en Soppa / medh Smör / Salt och Löök stucken medh Neglikor / J medler tijdh skal Brödet blötas / och Lacktukerne läggias ther vppå och klijfwas mitt i tw.

4. Potage på Kåhl medh Miölk.

Skär Kåhlhufwuden i Fierdungar / och när the äre watulagde / koka them vthi een Kruko i lijtet Watn och myckit Smör / medh Salt / Pepar och en stucken Löök: Emoot the äre kokade / giut sött Miölk ther til och rätta så Kåhlen an /

vppå

vppå thet blötta Brödet. Man kan och i stellet för Watn bruka sijlade Erter.

5. Potage på Pompor medh Smör.

Skär them vthi stycker och koka them vthi Saltwatn/ når the åre kokade/ håll Watnet vthaff/ och lägg them i en annor Kruka/ medh Smör/ een stucken Lööök/ och något Pepar/ sedan Brödet som läggz vnder/ blöth vthi Soppan/ och om så täckies/ giut tree eller fyra Eggeblommor vthi Soppan/ och rätta an.

6. The samma kokade medh Miölk.

Skär them sönder/ och koka them först såsom tilförne/ sedan spädh lijtet Miölk vppå them och siudh them yttermehra vthi Smör/ medh Salt/ Pepar/ och en stucken Lööök. Rätta them an såsom tilförne medh Egg.

7. Potage på Miölk medh thet gola aff Egget.

Tagh tåhr-söth Miölk/ låt henne koka medh lijtet Salt och Socker/ och tå hon siuder vpp/ hwispa thet gula vthaff några Egg så många som behooff sy-

 nes/

nes/ och rör stadigt vthi henne medh Hwispen til theß hon är kokat/ sedan lägg några hwijte Skorpor eller Sucker Brödh i Fatet/ och rätta Miölken an beströdd medh Sucker.

8. Miölk kokat medh andre Egg.

Koka Miölken nåstan såsom tilförne/ och när hon är kokat/ tagh några färska Egg som äre slagne heela vthi heet Watn/och garnera ther medh Miölken.

9. Potage på gröne Ärthor.

Spräck them först medh Smör vthi Pannan/men tagh the grönaste och spädaste som kunde finnas/och stufwa them i en Kruko medh Löök och Persilia/ Sedan/ när Brödet är blotnat vti en kryddade Soppa/ ööß thesse Ärthorne ther på vpp/ och rätta thet an medh Grädda.

10. Ett annat sätt på Ärthor.

Koka the största som finnas/ och när the äre kokade/ kramma alt Safftet vthur them/och spädh ther vthi Smör/ medh lijtet hackat Löök och Persilia/

spe-

specerie / och lägg något Capris therv-
thi / och rätta så an medh Brödh steekt
vthi Smör.

11. Potage på gröna Krydder.

Tagh en godh hoop gröna och spå-
da Krydder / skär them sönder / och kasta
them vthi siudande Watn / medh in-
krommet aff ett Brödh / lagandes så at
the få en lijten suur Smack vthaff syran
som vthi blandat är / sedan gör Brödet
blöth / och rätta thenne Soppan ther på
an medh lijtet Capris.

12. En LökeSoppa à l' Jvrogne.

Skär Löken vthi tunna skijfwor /
och *Fricassera* honom vthi Smör / lägg
honom sedan vthi en kruko medh Watn /
eller medh Erthesådh / Och tå han är
wål sudin / kasta ther vthi en Brödh-
skorpa / som skal koka något lijtet therv-
thi: Man kan och bruka Capris ther i-
bland / och rätta så an heela Soppan
öfwer thet blöta Brödet medh en skied
Wijnättickia och Pepar.

13. *Potage* på frisk Lax.

Skär några stycker aff Laxen och
låt

låt them först koka/sedan lägg them vthi hwijt Wijn/ medh lijtet Sucker/ Men blöth Brödet vthi en annor godh Soppa wäl/ och lägg så Laxen ther vppå medh sin Soppa ther öfwer slagin/ och låt sålunda koka litet på ett Fyrfaat.

14. Potage på Hallon.

Rör sönder några ägg medh Hallon/ sijla thet/ sedan koka Miölk medh något Sucker vthi/ och tå Miölken begynner siuda vp/ slå Eggen therithi och rör wäl omkringh/ til theß the blifwe kokade/ rätta sedan an/ garnerat medh heela Hallon.

15. Potage på Pastenakor.

Tagh the minste och gör them wäl reene/ koka them sedan vthi Smör/ med en Kryddequast/ Salt och Neglikor/ når the sålunda hafwa kokat något lijtet/ kan man taga them vth/ och slå thet yttersta Skinnet vthaff them/ och läggia them åter in i Smöret igen/ medh en Skedh Soppa/ låtandes them wäl thervthi blotna och Soppan tiockna/ Sedan

Sedan rättar man them an på Brödet i itt Fath.

16. Potage på Poireaux eller Frantzöst Lööt.

Tagh thet hwijta vthaff them / och skär thet smått sönder / Men behält någre som skola skäras ånda längz til at garnera medh / förwälla them / och koka them vthi Miölk eller Watn / och tå Brödet är blöth giordt / giuth Soppan ther vthöfwer och garnera medh the sönderskurne poireaux vthi långden / och rätta an.

Man kan och förwälla them medh thet gula aff Egget som är hwijspet / och rätta them an medh litet Grädda och Pepar.

17. Potage på Blumkåhl.

Laga Kåhlen så til / såsom tu wille koka honom til en Smörkåhl / låtandes ganska litet liggia i Watn / och koka honom sedan wäl / medh Salt och någre Krydder. Blöth så Brödet vthi en godh Soppa / och garnera thet medh Blumkåhlen / smeltandes lijtet Smör öfwer honom medh Salt och Muskåt / och rätta an.

18. Potage på grön Ärthor.

Koka Ærthorne något litet / stampa them sedan vthi en Mortil / och sijla them medh en bouillon wäl kryddat / och en bouquet, och tagh så Lööck / Persilia och Smör / siudh thet tilhopa / och giut vthi Ärtesåppan och låt henne koka.

För garnituret, kan man reensa och koka Lactuker / Cicoria / eller Kukumbrer / och små Ärthor vthi Smör och litet Pepar; Blöta Brödet vthi den förrige Soppan / och rätta ther vppå an.

19. Potage på gemene Ärthor / medh grönt Spadh.

Koka them vthi Watn / på thet the må theß snarare siuda / och häll Spadet vthaff them / så klart som thet kan tagas / och emoot the skole rättas an / lägg vthi them Persilia / spådh syra / Smör och Capris och låt alt koka tilhoopa; Blöth Brödet i Ärthespadet / ööß Soppan vp och garnera medh steekt Brödh / om intet annat är för handen / At Soppan må blifwa grön / kan man stöta syra och mängia Moset ther vthi.

20. Po-

20. *Potage* på Löke-Soppa medh gröna Ärthor.

Förwälla them lijtet vthi Watn/ och koka sedan vthi Ärthespadh medh Smör och Salt; Blöth Brödet och ööß honom ther på vp/ giutandes ther öfwer thet gula aff Egget hwispat vthi lijtet Soppa.

Eller och när han är kokad/ så at Watnet mäst är insudit/ kan man späda Miölk vppå honom/ wäl kryddat.

21. *Potage* aff gröna Krydder garnerade medh Kukumers.

Tagh allehanda slagz gröna Krydder/ rensa them wäl/ och stufwa them sachta för een lijten Eeld vthi Smör/ medh en bouquet och spädh sinåningom warmt Watn vppå them. När the äre wäl kokade/ lägg vthi them Skårpan aff een Semblo/ een stucken Löök medh Neglikor/ och Capris/ och garnera medh kokade Lactuker/ och Kukumbrer. Man kan och koka gröna Ärthor här ibland/ och garnerat medh en hwijt Soppa.

22. Lökz-

22. Lökſoppa medh Miölk.

När Löken är wäl ſönderſkurin/ ſpråckt vthi Smör/ſå at han har begynt brunas/ſkal man låta honom koka vthi litet Watn/medh Salt och Pepar/och emoot han är kokad/ſpäda Miölk ther vthi/och låta ännu ſiuda. Sedan rätta honom haſtigt an/medh några hweteſkorpor ther vthi.

23. Potage medh MandelMiölk.

Lägg ſtött Mandel vthi Miölk medh lijtet rijſwit Brödh koka them lijtet/ medh Salt och Sucker/ och när Soppan rättas an/ ſtröö wäl Sucker vppå henne.

Maneer til at koka och anrätta åthſkillige ſlagz Fiſk.

1. Stufwade Tungor.

Tagh Tungorne/ reenſa och ſijla them/ och tå Watnet är wäl aff them affrunnit/ miöla them/ och låt them

2. Sed-

halffbrädas vthi Pannan: Sedan öpna them och vthtagh Benen/och fyll them igen medh Capris/ färskt Smör/ rijfwit Brödh/Lööf/Wijnätticksia och litet Soppa/stufwa thet wäl/ och rättat an medh Citronesafft ther öfwergutit.

2. Gedda en Ragoust.

Skär henne vthi stycker/ stufwa så henne vthi Franst Wijn medh en bouquet och färskt Smör/och krydda medh Capris refwit Brödh och Citrone skijfwer/Sedan när Soppan är kort wordin och wäl stannat/ rätta henne an.

3. Karpor stufwade.

Fiella och rensa them/ skär them och i stycker effter som the äre stoore til/ koka them sedan i en Kettil medh Wijn/ Smör/ och ströö Salt ther til/ medh Neglikor/Pepar/ hackat Lööf/Corinther/Capris/ och lijtet refwit Brödh. När the äre wälkokade härvthi/ så at Soppan är tiocknad och kort/kan man rätta them an.

4. Karpa *en Ragoust.*

Hon skal fiellas / rensas / klyfwas i twå / och Beenen borttagne ströös öfwer medh Salt / miölas / spreckias vthi skirt Smör / och rättas an medh lijtet Pomerantzsafft vthöfwer / eller Wijnättickia.

5. Steekt Karpa *en Ragoust.*

Rensa henne och karfwa henne lijtet / lägg Smör öfwer henne / och lågg på Halstret. När hon är steekt / gör tå en doppelse medh heet Smör / som smeltes i Pannan / medh Persilia grant hackat Löök / Steckelbär / Wijnättickia och liitet Soppa / blanda thet wäl tilsamman / och kokat wäl medh något Capris / sedan rätta an.

6. Karpa medh kort Soppa.

Så snart hon tagas vthur Watnet skal man skära henne sönder / och legge styckerna in i Wijnättickia / medh ganska lijtet Salt / Pepar / hackat Löök / Capris och heet Smör / låtandes henne koka vthi en Kättil / och så snart Soppan

pan är tiocknat läggia henne vp på Fa-
tet / at hon icke får någon ergugh Smak
aff Kettilen.

7. Vphackat Fisk.

När Fisken är tilfyllest reensat / skal
man skära Köttet ifrån Benen på ho-
nom och hacka thet medh Persilia / spå-
dandes ther vppå lijtet Soppa medh
godt färskt Smör / och låta thet koka
medh een Soppa / giutandes ther vthi
lijtet Gredda eller Miölk hwispad i thet
gula aff Egget / och rätta thet an / gar-
nerat medh Sparris.

8. Braxm en *Ragoust.*

Tagh Magan vthur honom / och
stick ther in igen en bouquet / bestryk ho-
nom wäl vthan öfwer medh Smör / och
lägg honom på Halstret: När han är
steekt / gör en Soppa aff färskt Smör /
Capris / Persilia / syrer och hackat Lök /
kokat wäl vthi lijtet Ättickia och lijtet
Soppa / och tå hon är kokat stadigh / rät-
ta altsammans an.

9. Lax en *Ragoust.*

Steek honom speckiat medh Ne-

glikor / och når han år steekt / lågg ho-
nom in medh lijtet fårskt Smör / Wijn /
Salt / Pepar och Suckor ; Laga at alt
kokas tilsammans / så at Soppan war-
der kort och tiock som een Syrop / sedan
råtta an.

10. Stufwader Lax.

Skår honom vthi twå eller tree
Fingers tiocke stycker / stick them medh
Neglikor / och lågg in vthi Pannan /
medh Wijn / Smör / Salt / och hackat
Löök / och låt them wål kokas medh Ca-
pris / til theß Soppan warder kort och
tiock / garnera sedan medh hwad som
behagar.

11. Ostror medh kort Soppa.

Förwålla them wål / och spreck them
sedan i Pannan medh Smör / Persilia
och Löök / låtandes them sedan wål ko-
kas vthi lijtet Wijn / til theß Soppan
måst år inkokat / råtta tå an.

Ett annat sått.

Strax the åro tagne vthur Ska-
let / stufwa them vthi fårskt Smör medh
Mu-

Muskat / en stucken Löök medh Neglikor / Tijmian / lijtet rijfwit Brödh och Citronesafft / och rätta them an.

12. Ostror *en Ragoust*.

Tagh the som färske äro / och breck vp Skalen / men tagh wara at the icke äre gamble / hwilket förnimmes tå man stöter then eene emoot then andre / ty the som gifwa ett ihålt Liudh ifrån sigh / och äre tårckade / eller hafwa intet safft / the dugha intet / vthan til at insyltas. När the äre tagne vthur Skalen / skola the leggias på ett Faat medh theras egit Watn / och fricasseras medh färskt Smör / hackat Löök / Persilia / lijtet rijfwit Brödh / och tå the äre wäl kokade / rättas an.

13. Steekte Ostror.

Sök vth the bäste / sedan the äre vpbreckte / och låt them blifwa liggiandes i sine egne Skal / at the kunde ätas vpp råå. Men på the som intet hafwa myckit Safft / kan man smelta lijtet färskt Smör / medh rijfwit Brödh och lijtet

Muskat / och sättia them på Halstret / och tå the äre steekte / taga Eldpannan och hålla henne vthöfwer them til thes the blifwa lijtet brune / doch så at the therigenom icke blifwa för torre.

14. Barber steekte.

Om the äre lagum stoore / kan man rensa them / och steeka them på ett Halster / rättandes them an medh en Soppa aff högh smak.

15. Barber medh kort Soppa.

Tagh the största / lagha them til medh en kort Soppa / vthi Wijn / färskt Smör / Salt / Pepar / Lööк / Persilia och Capris / koka them wäl / och när Soppan är stadigh / rätta an.

16. Annat maneer.

När the äre kokade medh en kort Soppa / skal man flåå Skinnet vthaff them / leggia them på itt Fath / och giuta Soppan / sedan hon är wäl bundin / vthöfwer them. Man behöfwer til thenne Soppan en halff Markersmör / medh litet Winättickia / och något aff

Soppan/och skal Smöret smältas och beblandas i medler tijdh medh thet gola aff ett eller tw Egg / och nogha tilseers at thet icke kastar sigh. Wil man göra henne medh bara Wijnätticka / skal man taga Muskat / Salt / syra eller Krusebär / koka them vthi Smör / och när the ähre kokade / tagha them vthur Smöret och blanda ihop medh doppelsen / och rätta strax an / ty sådan Soppa tienar intet til at wärmes vp igen.

17. Barber vpstufwade.

Man stufwar them äfwen som Karpor / antingen heele eller sönderskurne medh Krusebär.

18. Nejonögon på Halstret *en Ragoust*.

När the äro rensade / kan man skåra them sönder effter som the äro stoor til / och leggia på Halstret / Och tå the äro steekte / giut a hwad Soppa en behagar öfwer them / allenast then är aff een starck Smak.

19. Nejonögor medh söth Soppa.

Tå the äro tillagade som tilförne /

gör man Soppan medh Wijnättickia/ Sucker / twå eller tree Neglikor/ lijtet Smör och Salt / låtandes them therv:hi blötkoka / och rätta an.

Man kan och skära them i små Betar och koka them v:hi Wijn och Sucker / blandas thervthi lijtet Smör och Capris.

20. Åhl steekt medh grön Soppa.

Skär honom sönder långz vth åth och steek honom på halstret / tagh sedan Syrer och krysta Safftet vthur them / förwäll thet medh een hackat Lööt / och medh Salt / Pepar / een skeedh Wijnättickia / hackat Capris och Citroneskaal/ koka så Åhlen ther vthi/ til thes Soppan warder måst insudin.

21. Åhl Stufwader.

Skär honom i stycker/ och stufwa honom medh Persilia och Capris vthi Fransk-Wijn och färskt Smör/ rätta sedan an.

22. Åhl *en Servelat.*

Flåå Skinnet wäl vthaff honom/ skär honom vp / och tagh v:h Beenen/ klap-

klappa honom wål/ och skår så honom vthi twenne stycker/ Men ströö styckerne wål öfwer medh Pepar/Salt/smör/ och Persilia/ och rulla them wål tilhopa igen/ sedan låt them koka vthi Wijn/ och tå the åre wål kokade/ tagh them vp och skår them vthi Rengior / lägg på Talriken / och råtta an.

23. Åhl *en Ragoust.*

Skår honom i stycker / och lägg honom vthi Pannan/ medh Wijn/ Smör / Löök/ Persilia/ Capris/ Salt/ Pepar och lijtet rijfwit Brödh / som kan tiena til at binda Soppan medh/ När han hår vthi/ år wål kokat/kan han råttas an / öfwergutin medh thet gola aff Egget sönderrört i Wijnättickia.

24. Makrill steckt.

Steek honom medh Fennekåhl/ och när han år steekt / skår vp honom och tagh vth Beenen / gör sedan een godh Soppa / vthaff Smör / Persilia och Wijnbår / och låt Makrillen tillijka med sin Soppa stufwas vthi en bouillon innan han råttas an.

25. Fersk Sill steekt.

Tagh vthur henne inkramet/ steek henne på Halstret/ och stryck Smör på/ När hon år steekt/ gör en Soppa vthaff/ fårskt Smör/ Wijnåttickia/ Salt/ Pepar och Muskat/ blanda thet tilhopa medh Senap/ och råtta an.

26. Sill medh brun Soppa.

När Sillan år steekt/ skal hon beklådas medh en brun Soppa/ giordt medh Smör/ hackat Löök och Persilia/ hwilket skal brådas och småltas vthi Pannan medh Ättickia/ til thes thet warder brunt/ man kan och blanda Capris ther vthi/ om en wil/ och råtta an.

27. Råcker kokade en Ragoust.

Man måste reensa och twetta them/ taga bort sleimen som sitter vppå them/ och taga wål sin kooß Leffren och Gallan: Men om Råckan år myckit stoor/ kan man skåra bågge aff sijdorne/ och koka them/ vthi lijtet Wijn/ medh Salt/ Pepar/ Lök och gröne krydder/ låtandes them stå vthi Soppan något lijtet sedan

dan the åhro kokade til at taga smak til sigh aff Saltet / doch så / at the icke ergas. Sedan skal man taga them vth / slåå Skinnet vthaff them / och göra en rödh Soppa / medh Smör / Persilia och Löök / men smöret skal smältas wål brunt / och giutas något Ättickia ther til / och ett stycke vthaff Leffren / Råcken leggas ther vthi / och når hon åhr vpwårmat / råttas an medh Wijnbår / och medh resten vthaff Lefweren / som skal wara kokat och sönderskurin.

28. Nors *en Ragoust.*

Miöla them / och låt them sedan spreckias / når the åro språckte / ströö en niupa grant Salt vppå them / råtta them an medh ett Pomerantz eller Citron.

29. Bernfisk *fricasserat.*

Han skal wål Watnleggas / och når Saltet år vthdragit / skåras i stycker och kokas / sedan tagas vp / Watn rinnas vthaff / och så fricasseras med smör / Löök / Pepar och Wijnåttickia.

30. Bern-

30. Bernfisk medh *Robert* Soppa.

Man kan i thetta fallet rätta honom an medh Smör / Wijnättickia och Senap / så och blanda ther til något Capris och Lööк. Elliest plägar man laga honom til medh Olia / Wijnättickia / och hackat Lööк.

31. Ett Laxehufwud medh brun Soppa.

Låt Saltet wäl dragas vth / och koka thet så vthi Watn / såsom thet åhr stoort och tiockt til / sedan låt thet liggia och källna / och när thet skal rättas an / gör thervppå en brun Soppa / medh Smör / Lööк / Pepar och Wijnättickia. Man kan och sedan thet är kokat / och kalt igen wordit / rättat an medh hackat Lööк / Olia och Wijnättickia.

32. Laxehufwud medh *Sallate.*

När thet är kokat / kan thet råttas an medh Olia / Wijnättickia / Krasse eller annor Salat / och medh Capris.

33. Salt Makrill.

The skola först Watnleggas / och kokas vthi Watn / och ther effter rättas

an

an medh Persilia/ Wijnätticka och Pepar / om en så wil kan och Olia blandas ther vthi.

Eller när the äre kokade / såsom sagt är / kan man göra en Soppa öfwer them / medh Smör / Lööck / Wijnätticka / Pepar och Senap.

34. Salt Sill.

Hon skal wattuläggias / och tårkas / och sedan steekas och rättas an / medh Smör och Senap / eller medh ärthor.

Man kan och stufwa henne sönderskurin medh Lööck / Smör / och Ettickia.

35. Rökat Sill eller Byckling.

Lägg henne först vthi Miölk / sedan hon är vpskurin / och tagh så henne vth / och steek henne allenast lijtet på Halstret / rätta henne an medh Senap.

36. Foreller eller Laxöhringar.

Rensa them / och lägg them in vthi ett marinade eller Ättickspadh / när the tädan åhre vthtagne / kårma them ända vthföre effter theras stoorleek / och koka.

ka them småningom vthi en kårt soppa/ ströandes ther vthi the Krydder som bäst tiena på Fisk/ och offtast omtalte äre/ Men see til at the icke kokas sönder/ När the äre tilfyllest/ rätta them an heele medh Persilia/ och lägg en sammanlagd Serwet öfwer them tå the sättias fram/ at the icke kålnas.

Maneer hurulédes the Rätter aff Fisk som sättias fram i andra Anrättningen/ kokas och tillagas skola.

1. Hällite Flundra.

Rensa och skär vp honom under Buken/ hwarest Inelfworne igenom ett nett Håll skole vthtagas/ och han sedan läggias vthi Kättillen/ och kokas medh Wijn/ vthi Salt/ Pepar/ Neglikor/ och gröna Krydder/ såsom äre/ Rosenmarin/ Tijmian och Löök; Men han måste sachteligen koka så at han icke faller ifrån Benen: Sedan han är kokat skal han icke blifwa ståandes i Kättilen/ på

på thet han icke tagher någon ergugh Smak til sigh / vthan råttas an / garnerat medh Blomster och Persilia.

2. Barber.

The lagas til sammaledes som Hålijeflundren / allenast at Soppan icke Saltas och kryddas så starckt / effter the icke tåla så myckit Salt / Sedan råttas the an / medh hackat Persilia öfwerströdd.

3. Tungor kokade.

När the äre först reensade och watnet wäl affrunnit / skola the / så frampt the äre myckit tiocke klijfwas i tw / miölas och steekas vthi Smör eller Olia / sedan strös öfwer medh Salt och råttas an / medh Pomerantz.

4. Lax medh kort Soppa.

Rensa honom och kokan vthi kort Soppa wäl kryddat.

5. Stör medh kort Soppa.

Man kan fuller steeka honom på Halstret / men vthi andre Anråttningen /

gen/ skal han kokas medh kort Soppa/ och lagas såsom Lax/ och tå han är kokat skal man läggia honom vthi twå eller tree Servietter öfwerströdde medh Persilia/ och råttas ther medh an.

6. Steekt Räcka.

När hon är rensat/ och lagd vthi Wijnätticksa wäl kryddat/ skal hon steekas vthi Smör eller Olia/ och sedan Spadet är wäl affrunnit/ ströös öfwer medh grant Salt/ och råttas an medh Pomerantz.

7. Fersk Tårsk.

Lägg honom vthi en kort Soppa/ til at koka ganska lijtet/ och tagh honom strax ther vth/ sedan när han har ståndit något lijtet/ swep honom in vthi en Duck eller Sarvet/ och tå han skal råttas an/ låt honom först swettas aff/ och giuth så öfwer honom een godh Soppa/ medh något Persilia.

8. Braxen steekt.

När han är rensat/ steekt på Halstret/ och wäl besprängd medh Smör/ skal

skal man göra en Soppa öfwer honom aff färsk Smör / Persilia / Löök / Wijnättickia / Salt och Pepar / och rättan ther medh an. Eller och / när han är kokadt i kort Soppa och steekt / kan man göra en Soppa aff färsk Smör / hackad Löök och Persilia / spräckia honom ther medh vthi en Panna / och när han skal rättas an / giuta ther vppå Safft vthaff Syror.

9. Gedda *au bleu*.

Rensa henne så snart hon tages vthur Watnet / skär henne i stycker / eller behålt henne heel / allenast hon kårnas vthåth Ryggen / och lägg ther medh henne vthi ett stoort Fath : Tagh sedan Salt / Wijnättickia / Löök / Pepar / Citrone eller Pomerantz skal vthi godh quantitet / koka thet alt vthi en Soppa tilsamman / och giuth thet öfwer Geddan / så warder hon strax blå. Sedan tagh Wijn / om man hafwer / salta thet / och låt thet koka / innan Geddan legges thervthi / Men tagh henne intet förr ther vth än hon är både wäl kokat och

hafwer dragit smaken aff Soppan wål til sigh / doch måste hon icke stå ther vthi förlänge / vthan rätta henne an medh Persilia / tå hon ännu warm är / och lägg henne vthi en Serweeth.

10. Laxöhringh eller Foreller medh kort Soppa.

Kerna them effter som the äre sto-re til / och gör Soppan wål starck; Men förr än the kokas / tagh Inelfwerne v-thur them och lägg them vthi en Ätticka Soppa eller Marinade, sedan sätt them på Elden och koka them myckit sachta / så at the icke kokas sönder. Rätta them så an medh Persilia / vthi en Serweeth / och ströö honom öfwer medh grönt.

11. Abborre medh kort Soppa.

Så snart han kommer vthur Siön skal han rensas / och läggas vthi lijtet Soppa / wål kryddat medh Pepar / Salt / Neglikor / Citroneskaal / Lööck / sedan han är kokat skal Skinnet flås vt-aff honom / och så göras en annor Sop-pa / medh een skedh aff then korte / och blandas vthimedh thet gola aff Egget

sön-

söndérrört i Wijnättickia / och medh Löök / skurin i fierdungar / medh färsk Smör / Salt och lijtet Pepar / hwilket alt skal röras tilhopa öfwer Elden / och giutas vppå Abborne / ther medh han rättas an.

12. Karpor *au bleu*.

The bäste aff Karpporne / äre the som hafwa Miölken / therföre sööк vth een sådan lefwande / och koka henne med en kort Soppa såsom en Gedda. Men om han är mycket stoor / kan han skäras i fyra deelar / eller kärnas neder vth åth Ryggen / och läggias vthi ett Fath / och göras blå. Elliest / om man wil koka henne vthi en Kättil / skal man leggia underst medh Bladh på bottnen / och Karpen vthi ett Linnet Klåde / wäl kryddat medh Löök / Pepar / Salt / Neglikor och Citroneskaal / ther ofwanpå / förthenskul at hon icke må brännas tå hon håller på at koka / eller Linklådet hengia wid bottnen. Achta at eders Soppa icke blifwer för tör / Karpen rättas an medh Persilia inlagd vthi en Serviette.

Föllier Maneret huru the stoore Faat medh Talrikor garneras skole.

Hwilket kallas på Fransöska / *Entremets.*

1. Riskor medh Gredda.

Tagh the som färske åhre / och the minste / ty the äro the bäste / skala them / twetta them sedan vthi Watn / och låt thet straxt rinna vthaff them / skär och the störste sönder / och blanda vthi the små / fricassera them vthi färsk Smör / medh hackadt Löök och Persilia / så och medh Salt och Pepar / och låt them ther på stufwa vthi en lijten Potta / hwarest the kunde stå / til thes the skola rättas an / och tå kan man giuta them öfwer medh Gredda / som har kokat något lijtet.

2. Åhl en *Servelats.*

Flå Åhlen och skär honom vp / tagandes vth Benen / klappa honom sedan wäl at Köttet blifwer miuckt / ströö Saltt och Krydder vthi honom och rulla honom wäl tilhopa igen. Bindt honom

nom ther vppå vthi ett Linnet Klädhe/ och koka honom vthi en Potta medh Wijn/Salt/ Pepar/ Neglikor/Hwijtlöök och gröna Kryddor / til thes Soppan mest är insudin. När han är kokat / skal han lösas vthur klädhet / skäras i smala skijfwor och rättas an/bahr eller medh sin Soppa.

3. Gallerij aff Fisk.

Tagh Fiellen aff några Karpor/ sex Suder och ett Stop Wijn/ koka thet wäl tilhopa / medh lijtet Salt och Kannel / så och medh fyra stycken Neglikor; Syla thet sedan igenō en Serweeth och lägg så i Safftet/som vthi sijlas ett skälpund Sucker: När thet giordt är/ tagh 6. Egg / och koka vthaff them allenast thet hwijta/ och i medlertijdh låt Gallerijt koka / och tå thet begynner at siuda vp/ späd thet hwijta aff Eggen tillijka medh Safftet aff femm Citroner ther vthi / Sedan tå thet åter wil siuda vpp igen/ slå thet vpp i en Påsa / och åter tilbaka igen til thes thet blifwer wäl klart/

och rätta thet omsijder medh sin naturlige färga an på ett Fath.

4. Sparrijs medh hwijt Soppa.

Skrapa them och skär them jempn aff / koka them sedan vthi Salt och Watn / men tagh them vth thet första som tu kant / ty thet är båst / och när spadet är affrunnit / gör en doppelse aff färsk Smör / thet gula aff ett Egg / Salt / Muskat / och en Sked Wijnättic-ka / rör thet wäl tilsamman / giuth ther-vthöfwer / och rätta an.

5. Sparrijs medh Gredda.

Bryt them i tree stycker / och när the äro förwällade / stufwa them / och giuth så Greddan öfwer them när the äro kokade / åhr Soppan alt förklar och tunn / kan man röra thet gola aff ett Egg vthi henne / och rätta ther medh an.

6. *Celeris.*

Han klijffz sönder och åthes medh Salt och Pepar / eller och medh Olio / Salt och Pepar.

7. Blumkåhl.

Rensa och förwålla honom / sedan kokan vthi Smör medh lijtet Salt och Watn / När han är kokat och Spadet wäl affrunnit / kan man göra en Soppa på honom / sådan som giordes på Sparrijset / och rätta an.

8. Skincka vthaff Fisk.

Man skal tagha Köttet aff några Gäder / och lijtet aff några Åhlar / hacka thet vthi Smör / och sambla thet tilsamman vthi en Form som en Skincka / Fylla thet sedan in vthi Gädde skinnen / syy then igen / och swepa them vti ett Linnet Kläde som skal wara wäl feet giordt / och låta them koka vthi en Potta / vthi halffparten Wijn och Watn / wäl kryddat medh Salt / Pepar / etc. Låtandes them siuda til thes Soppan mäst är inkokat. Sedan skola the rättas an / vthtagne vthur Klädet heel warma.

Maneer huruledes Trägårdz Örther och Rötter kokas och anrättas skole.

1. Spàdh Humbla.

Rensa them wål/ så at intet blifwer quar/ vthan allenast thet gröna/ koka them sedan vthi en Watnsoppa/och når Watnet år affrunnit/lågg them vthi ett Faath/ medh lijtet Smör/ Salt och Muskåth/ lijtet Wijnåttickia/ och lijtet aff en godh Soppa.

2. Lacktuker.

At man må kunda bruka them för garniture på allehanda slagz Soppor/ thet ware sigh/antingen på Kycklingar/ Dufwor/ etc. eller krydde/ skal man förwålla och twetta them wål/sedan blöta them vthi een aff the båsta Soppor/som finnas i Köket och smålta wål Smör öfwer them/ låtandes them ther medh koka/ och så klijfwa them i tw/ och garnera Faten.

3. Pomper.

Hon skal skåras wål tunn/ och fricasseras vthi Smör/ och når hon åhr worden wål brun/ kokas emellan tw Faath/ medh Löök stucken medh Negli-

kor

kor / och medh Salt / Pepar och Krußbär / så råttas an.

Man kan och koka henne medh Gredda.

Eller och skåra henne i stora stycken / och låta koka vthi Watn / och sedan når Watnet år wål affrunnit / fricassera vthi Smör medh en wål hackadt Löök / lijtet Wijnåttick a och Muskat.

4. Palsternackor.

När the åre skrapte och kokade / kan man skåra them effter som en behagar / leggiandes them ther medh vthi ett Faath / vthi fårsk Smör / Salt / Muskat och en skedh Wijnåttickia / låtandes them koka til thes Soppan år stannat / och tå kunne the råttas an / Men man måste intet förgiåta at röra them stadigt omkring.

5. Morrötter.

Rensa och koka them / När the åre kokte och skalade / skola skåras i tunna Skijfwor och fricasseras medh fårskt Smör / hackat Löök / Salt / Pepar och Wijnåttickia / och ther medh råttas an.

6. Röödbeetor.

När the äre wäl skalade och kokade i Watn / eller steekte i Askan / eller och så vthi een Vngn / skola the och så skäras i tunna skijfwor / och fricasseras medh hackat Lööök vthi Wijnättickia och färskt Smör / så rättas an.

Eller och tå the äre kokte och skurne / kan man rätta them an medh Olia / Wijnättickia och Salt.

7. Jordhpäror.

Steeka them vthi Askan / sedan skala och skär them vthi trinna skijfwor / och fricassera medh Lööök / Salt / Pepar / Wijnättickia / och rätta an medh lijtet Muskåt.

8. Gurckor.

Skala och skär them i skijfwor / fricassera them sedan i färskt Smör / och låt them så stufwas medh Lööök / Salt och Pepar / sedan rätta them an / medh Eggeblomer.

Ett annat sätt.

Wil man insylta them / skal man taga

taga the spädeste och minste/ förwälla them i kalt Watn / och thet sedan wäl är affrunnit / läggia them vthi en Kruko medh Salt/Pepar och Wijnättickia; Krukan måste man wäl teckia til / och icke förgäta leggia Neglikor vthi them/ och Laurbärs Blader om man hafwer.

Insyltade på annat wijs.

Man kan och skära them rätt tunna / och göra them in medh Lööl/Salt/ Pepar och Wijnättickia: Sedan när the nogh äre syltade / låta spadet rinna aff them / och rätta them an/medh Olio såsom een Salat.

9. Lång Röfwor.

Skala / twetta / och koka them vthi Watn medh Smör och Salt; Sedan smält Smör öfwer them i Fatet/ och rätta them an medh Senap/ och Muskath.

10. Äple *fricasserade*.

The skola skalas/ skäras i skijfwor och fricasseras eller steekas vthi färskt Smör / och rättas så ahn medh een Soppa och lijtet Muskath. Ett

Ett annatt sätt.

Eller och skåras mitt i tw / Kernehwset vthtagas / och läggas vthi ett Faath / medh Smör / Sucker / Watn / och lijtet Kaneel / koka ther vthi öfwer Eldpannan / och råttas så an medh Sucker.

11. Hwijt *Cicoria* eller Endivia.

När hon är förwållat / Watnet wäl affrunnit / och ihopa bundin / skal hon leggias i een Potto / och kokas vthi lijtet Watn / medh Smör och Salt / Sedan tagas ther vth och spadet igen affhöllas / och så omsijdor leggias på ett Faath medh Smör / Salt / Muskat och lijtet Wijnätticka / och sättias på Eldpannan / och ther effter råttas an.

Ett annat sätt.

Hon kan och göras sedan hon är förwållat til Salath / när hon giutz öfwer medh Salt / Wijnätticka och Sucker.

Om

Om åthskillige slagz Rötter/Örthor och andra saker/ som tiena til at sylta in och förwaras vthi ett förnembligit Huushåll/synnerligen hooß Gåstgifware.

1. Skÿrdt Smör.

När Smör wanckar för godt köp/ kan man köpa theraff inn/ vthi godh myckenheet/ smälta och skijra thet/ och förwarat så til thes man hafwer thet af nöden. Man lägger thet vthi en Kettil/ och låter thet så småningom smelta/ til theß at all Miölken har satt sigh åth bottnen/ och thet klara blifwer ståendes ofwan vppå/ hwilket sedan hållas vthaff vthi andra Pottor/ låtandes thet ther vthi kålna och steelna tilhoopa igen/ förwarandes thet til allehanda nödtorffter.

2. Årdzskockor.

Them måste man skära gråset bort vthaff/ och alt thet som synes wara myckit hårdt runt omkring them/ och förwålla them; Sedan når Watnet wäl åhr

åhr affrunnit / och the hafwe swettat vth / skal man göra them in vthi en Potta / medh Salt / Pepar / Wijnättickia / smelt Smör och Neglikor / teckia Pottan wål til och förwara them sålunda til thes the skola brukas / och tå skal man först watnleggia them i lunkat Watn / och sedan koke them i Smör. När the åre kokte / råtter man them an medh een hwijt Soppa.

3. Gurckor.

Tagh the smerste / lågg them i kalt Watn / sedan sylta them in i een Kruko medh Salt / Pepar och Wijnättickia; Teck sedan Krukan wål til at intet Wåder kan komma vth eller in / och råtta them an såsom een Salat.

4. Portulaka.

Man syltar the åfwen in på samma sått som Gurckorne / och kunde the och råttas tillijka medh them an.

5. Lacktukor.

Leeta vth them som åre knytte vthi störste Hufwudh / tagh bort the störste Bla-

Bladen som ytterst sittia/och lägg them så i kalt Watn/ När Watnet sedan är affhällt/skole the stickas medh Neglikor/ och ströös öfwer medh Salt/ Pepar/ och Wijnättickia/ täppas wäl til/ och omsijdor när the skole brukas/ skola the först watnläggias / sedan kokas / och brukas til.

6. Bethor.

Twetta och koka them / och när the äre kokade/ skala them/och sylta them in i een Potto/ medh Salt / Pepar och Wijnättickia.

7. Sparris.

Sylta them in i een Potto/medh Wijnättickia / Salt / Pepar och Neglikor och smält Smör / Tepp them wäl til / och innan the rättas an watnlägg them/och koka them vthi warmt Watn/ medh een hwijt Soppa / Eller bruka them til garnitur / til Salat eller til pasteijwercke.

8. Gröne Ärthor.

Tagh them vthur Skalen / spräck

them

them vthi Smör / så kryddade såsom the skulle straxt åtas vp / man kokar them icke aller tingz så myckit; Lägg them sedan vthi een Leerpotto / krydda them ånyo / och täpp them wäl til / låtandes Krukan stå på itt rum som kalt och friskt är. Sedan när the skola brukas / skola the åter spräckias i Pannan såsom tilförne.

9. *Chicoria* eller Endivia.

Lägg them såsom the äre i Knippor hopabundne vthi Sandh; Och när the ey längre ther kunna liggia / tagh them / rensa them / och sylta in vthi een Potto / medh Salt / Pepar / och lijtet Wijnätticka / Sedan när the skola brukas / låt Saltet draghas vthur them / och rätta an såsom til Salath.

10. Riskor eller Swampor.

Leeta vth the stadigaste och rödaste som finnas / fricassera them heela vthi Smör / såsom til at äthas straxt vpp / Sedan när the äre fricasserade och kryddade / sylta them in i en Kruka medh mera kryddor / Smör och een skied Wijnättic/

åttickia til thes at the wål therwthi blôtas kunde / Tepp så Krukan wål til / at intet Wäder går igenom. Men när the skole brukas / måste the watnleggas vthi några liumte Watn / och ånyo fricasseras såsom tilförne.

11. Årthskockz Stielkor / Och Hwijtbeeth.

Leeta vth the hwijtaste / skår aff them til en quarteers långd / skala them och förwålla them i kalt Watn / ömsandes Watnet några reesor vppå them / at the wål blifwa Watnlagde; Och sedan när the äre tagne vp och hafwa swettas vth / lägg them vthi en Kruko / och salta wäl vppå them / och giuth een Marker smelt Smör öfwer them / at the therwthi liggia såsom frusne tilsamman / til thes the skola brukas.

12. Orror / Järpor och Kramps-foglar.

När the äre wål nederkrammadhe och hafwa swettat vth / ströö Miöl vppå och steek them / Sedan lägg them in

i en Potto medh Wijnätticka / Pepar / Neglikor och gröna Kryddor / När the skole kokas / måste the först watnläggias / och sedan stufwas / eller kokas.

Föllier ännu några Potager eller Soppor som reedas til Fiske-Dagar.

1. Potage på Råål medh Erthespadh.

Lägg vthi spadet / en Löök speckiadt medh Neglikor / och något Salt och Pepar / När Kåhlen ther vthi är kokat / rätta honom an / garnerat medh Kåhlen / och medh någre stycken Brödh som äre steekte i Pannan och kokat i samma Soppan.

2. Potage på Pompor.

Koka Pompan något mehr åhn wahnligit är / fricassera sedan een Löök vthi Smör / och lägg honom thervthi medh lijtet Salt / och rätta an medh Pepar.

3. Potage på Pompor medh Miölk.

När hon är wäl kokat och lagt vp-

på

på Durchslaget / skal Spadet för Miölken skul / icke quarlåtas / vthan Miölken medh lijtet Smör spådas vthöfwer henne/ och så rättas an på blöth Brödh/ öfwerströdd medh Pepar / om man wil.

4. *Potage* på Rofwor.

Skala eller skrapa Rofworne / koka them vthi een Kruko i Salt och Watn/ medh en Kryddequast / och när the åhre kokade / togh them ifrån Elden / och lägg ett stycke färskt Smör vthi them/ rätta them sedan an.

5. *Potage* på silade Erther.

Tagh thet klareste / och giuth thet vthi een Kruko / medh syra och lijtet Smör / koka thet wäl / så at Soppan blifwer godh / och rätta henne an medh Persilia Rötter / som hafwe kokat ther vthi.

6. *Potage* på Lax medh söth Soppa.

Skär honom i stycker / lägg styckorne i blött vthi suur spadh / späckia them sedan vthi Pannan medh Smör / speckia them så medh Neglikor och lägg them

emellan tw Faath medh Smör / een Kryddequast / Sucker / Wijn / lijtet Salt och Pepar wäl ihop stött / och koka thet på Eldpannan / När thet är kokat / lägg styckorne vppå Brödet / som skal wara blöth giordt i en annor Soppa / och giuth theras Spadh vthöfwer them / garnerandes medh Prunellor.

7. Potage på Spådhumbla.

Gör en Soppa vthaff Erthespad / vthi hwilket / tå thet håller på til at koka / skal giutas någre gode hackade Krydder / som ähre förwellde i Smör / Och ther medh spådh Humbla så stoore som Sparris / eller när the först komma vthur Jorden leggias ther til; Men lijtet förr än thet skal rättas an / måste man taga them vp vthur Soppan / och stufwa med Smör / Salt / Muskat / Wijnättickia och en skiedh aff Soppan / och sedan rätta honom an vppå thet blöhta Brödet / giutandes Fatet wäl fult.

8. Potage på Frantzösklöök medh Miölk.

Skär them i små stycker / och när the äre afftwettade och kokade vthi tunt Erthe-

Erthespadh / spädh Miölk vppå them / medh Pepar / Salt och Neglikor/ och rätta them an på blöth Brödh.

9. *Potage* på Sparrijs.

Bryt them sönder / och fricassera them vthi godt Smör/medh Salt/ Pepar/ hackat Löök och Persilia / spåd sedan ther vppå Erthespadh eller aff gröne Kryddor / och rätta them an / på blöth Brödh.

10. *Potage* på Blumkääl.

När han är rensad och twettadt / skal han kokas vthi en Soppa eller Erthespadh / medh Smör / Salt och een Löök stucken/ medh Neglikor / och leggias så heel vp på Brödet. Man kan och bruka Miölk och Pepar therpå/ om man wil.

11. Makrill.

När han är rensat i Pannan medh Smör/ skal han kokas i en Potto medh lijtet Watn och en Kryddequast/ sedan emoot thet at han är sudin / skole Rofworne når the äro spräckte vthi Pañan/

leggias i Soppan/ til honom och kryddas wål. Men at Soppan kan bindas eller blifwe stadigh / kan man röra lijtet refwit Brödh / brunt Smör och lijtet Wijnättickia / och så spåda thet i Krukan på Fisken / Och ther medh rätta Makrillen an på blöth Brödh.

12. Spinath.

Man skal och koka them/sedan hälla Watnet wäl vthaff them / och skal man leggia helfften så myckit Smör til them som the sielfwe äre / tillijka medh något Pepar / Salt / Löök / speckiat medh Neglikor / stufwa them således wäl vthi en kruka / och låta them öfwer Eldfatet båttre blotna vthi ett öfwertäckt Faath / och rätta them an medh Muskath och Gredda / Eller och theßförvthan / såsom the äre.

13. Äpplen *fricaßerade*.

Skala och skär them sönder i tunna skijfwor alt in til Kernan / smält sedan Smör / och steek them ther vthi medh lijtet Salt och Pepar. Om man har

Gredda til redz / kan man giuta then vthöfwer them / och rätta them an sedan the hafwa något kokat.

14. Äpple medh Sucker.

Skär äpplen i tw / tagh vth Kernehuuset / och stick medh Knijffzudden några Håll vthi them; Lägg them sedan vthi ett Faat / så at thet blifwer halfft fult vthaff them / giuth lijtet Watn ther vppå / medh Kaneel / Smör / och myckit Sucker / låt them ther vthi makligen siuda / tiltepte medh ett annat Teckefaath / och tå the äre kokade / rätta them an medh Sucker.

Memorial vppå then Math som plågas och kan rättas an på Lång Fredagh.

Krafft Soppa / som är kokat medh syra / Lacktuker / Lööck / och en Kryddequast / och wäl sudin vthi Smör / medh Salt och refwit Brödh / kan wäl tiena på thenne Dagen.

Erthe Soppa / när hon tages vthaff thet

thet klareste Erthespadet/ och kokas med några gröne Krydder/ Capris/ en Kryddequast och en Löök/ speckiat medh Neglikor. Hwilken och kan rättas an garnerat/ medh steekt Brödh vthi Smör.

Rofwo Soppa.

Soppa på Palsternakor.

Potage på Spijrekåål/ Hwilken skal kokas vthi Watn/ medh Salt/ Erthespad/ Smör/ een speckiat Löök och Pepar/ och sedan rättas an på blöth Brödh. Han kan och kokas medh Miölk.

Miölke Soppa.

Potage aff Erthespadh/ garnerat medh Lacktuker.

Rijs welling garnerat medh tårkat Brödh.

Röödbeetor/ skurne i Terningar medh Smör och Salt. Eller på annat sätt förwållade eller kokade.

Moröttter/ kokade medh en Soppa.

Moröttter/ steekte i Smör medh Löök/ och refwit Brödh.

Rijs medh Miölk och Sucker. Hwilke somblige plägha läggia vthi Watn til at swella/ för än the komma i

Miöl-

Miölken. Somblige låta them koka.

Men effter som man finner thet för thet alldrabåsta; Ähr ypperst at leggia them til at tårkas för Elden/ sedan the åhre wål twettade och reen giorde/ och når the åhre wål tårre/ låggia them at blötas i söth Miölk/ doch så/ at the ther vthi icke drunckna/ Och koka them omsijdor öfwer een lijten Eeldh/ rörandes altijdh vthi them/ at the icke brennas widh/och spädandes Miölk vppå them effter som thet synes tarfwa.



Then Frantzöska Pastey-Bakaren.

Hwilken lärer och vnderwysar/ huru allehanda Pasteyer/ Tårtor och Smörbakelser/ etc. tillagas skola.

Första Capitel.

1. Hwilket handlar om/ Huru Deegen skal tilredas til een Pastey/ aff Råghmiöl.



M man wil laga til at göra en stoor Pastey/ som man ärnar fylla/ medh een Skincka eller och annat Willebrädh/ til at bruka/ och föra medh sigh på reesor; Så måste man taga ett halfft Lißpund skrädt Råghmiöl/ som wäl vthsichtat är/ knåda rhet vthi warmt watn/ til theß at Deegen blifwer wäl stadigh/ och så göra sedan Pasteyskårpan ther vthaff; Hwilken bör bakas een eller twå fingrar tiock/ på thet at Brödet må blifwa thes stadigare. Man behöfwer och widh paß een Marker Smör/ til een sådan Pastey.

2. Hu-

2. Huru man skal göra Deegen/ aff Hwettemiöl til slijk slagz store Pasteyer.

Will man bruka Hwetemiöl; Må man taga för Exempel/ 5. eller 6. marker/ eller Skålpundh som rätt fijnt är/ Läggia bemelte Miöl på ett rent Bord/ vthi en högh/ och göra ther mitt vthi en grop/ Hwilken Pasteybackarne kalla en fontain eller Brunn/ och vthi Gropen måste man leggia 2. marker Smör/ som godt år; Doch/ om Smöret är något hårdt/ skal man förnst gramma thet så länge emellan Händerna/ til thes thet miuknar/ och sedan knåda thet wäl in vthi Miölet/ och ströö ther til widh paß 3. Lodh Salt/ och giuta ther vppå så myckit Watn såsom behoff giörs; Men ibland thet at Deegen brukas til/ stänckia honom som offtast öfwer medh några Dråppar Watn/ Och tå han begynner hengia tilhopa/ slå honom vth medh Bakekaflan/ och i medler tijdh ströö något Miöl under honom på Bordet/ och ännu något ofwan på sielfwe Deegen/ på thet han icke må faßna eller hengia widh Bordet och Kaflan.

Bör

Bör och här vthi gemeen tagas i acht / at vthi Wintern eller tå kalt åhr / Behöfwer man något mehr Smör til Deegen / på thet han må blifwa theß smijdigare / och mindre om Sommaren när thet är swarmt / så at han kan hengia tilhopa / och icke flyta förmyckit omkringh. Elliest lager man honom sålunda / såsom man wil hafwa Pasteyen sijn til. Sedan är och til märckiande / at när kalt åhr / och een wil baka Pasteyor / at man tå måste när Deegen är halffgiordt / teckia honom öfwer medh ett warmt Kläde / på thet han icke må steelna / och när thet bestålt är / laga så / at han knådes wäl starck / til thes han blifwer fast / och så länge / at inge Klimper kiennes vthi honom.

3. Huru Deegen skal göras til små Pasteyor / Så och huru een Deegh aff fijnt Hwettemiöl skal beredas til Tårtor / och slijkt annat Pasteywercke.

Deegen skal göras aff Hwetemiöl aldeles såsom tilförne sagdt är / Allenast at vthi thet stellet / tå man togh twå

Marker Smör til 6. Skålpundh Hwetemiöl/ skal man nu taga tree Marker/ och bruka thet wäl til/ så at Deegen blifwer wäl bequemligh / at tilreda en Pastey/ hwilken man plägar fylla medh Kalfwekiött / medh Dufwar/ eller medh Höns / Lamb / och annat sådant. Men när man bakar vth Hwset eller skorpan til een sådan Pastey / skal man intet göra karmarne mehr än tree eller fyre Knijfzbakar tiocke / oansedt at Botnen mitt vthi bör wara något lijtet tiockare/ på thet Pasteyen thes bättre må kunna hålla sigh. Elliest om man aff samma slagz Deegh wil baka Tårtor / skal man intet göra them öfwer en Halfrijkzdaler eller een Knijffzbak tiocke/ och lempa them effter Bakelsens stoorleek.

4. Om Smörbakelser.

När man wil göra Smörbakelse/ Måste man taga ther til thet fijnaste och grañaste Hwertemiöl som fångas kan/ leggia ther vthaff några giöpnar på bakebordet/ och giuta ther vthi ett Glas Watn medh grant Salt. Sedan skal man

man begynna knåda thet tilhopa / och en gångh eller annan stänckia litet watn ther til / til thes Deegen begynner hängia tilhoopa / Och tå han åhr stannat / doch så at han icke är worden för hårdt / skal man slå honom vthi een Klimp / och låtan stå en halff Tijma eller mehra / til at giöras vppå / Och när han är giordt tilfyllest / kan man baka honom vth tunn som en Tumas tiockleek / i medler tijdh ströö något Miöl på honom / så at han icke henger widh Kaflan. Dådan effter skal man tagha 1. Marker godt färskt Smör / osaltat och icke alt för blöth / breeda thet vth öfwer heela Deegen / såsom han är vth kaflad wijdt til / och kramma thet medh Händerna wål fast / Slå sedan Deegen ihoop widh alla fyra ändarne / eller och läggia honom dubbelt / så at Smöret behålles alt inne vthi ; Och kafla honom sedan vth igen / så wijdt man kan / doch åter wijka honom igen tilsammans i en Klimp / och gå öfwer honom ännu medh Kaflan / hållandes så fort fyra eller fem gånger / til thes at han är noghsampt tilbrukat /
och

och tå kan man kafla honom omsijder/ så tiock eller tunn såsom thet behöfwes. Man skal ey heller förgiäta at ströö theß emellan något Miöl på honom/ på thet han icke faßnar widh kaflan.

Men årnar man göra aff thenne Smörbakelsen en Tårte som fylles med Dufwor/ eller någon annan Bakelse; Kan man tagha aff Miölet och thet andre/ så mycket mehra til/ som behöfwes/ Och göra sedan Deegen såsom sagdt är/ först vthi een Klimp/ och dådan effter baka honom så offta vth medh Kaflan/ som thet är aff nöden/ och omsijder göra honom tunn som een Rijkzdaler.

När nu Deegen för sidste gången är vthkaflat/ så wijdt som han bör wara/ skal man ströö honom öfwer medh lijtet Miöl/ och wijka honom såsom twenne Papersbladh tilhopa/ läggia honom vth i torte Pannan/ på halfwe Bottnen/ och så tagha vp weeket och breda thet öfwer then andre halffdeelen/ låtandes thet eena blifwa för een Botn/ och thet öffriga til Karmor. Sedan huru Tårten skal fyllas och fazoneras,

neras / finner man vthi lengden här effter ombemält. Och i thetta stellet märkies allenast thetta: At om man sparer smöret förmycket / Så kan thenne Bakelsen icke passera för een heel / vthan för een halff Smörbakelse.

5. Huru Deegen skal göras medh Sucker.

Man tager / för Exempel / ett halfft Fierdungzpund stött Sucker / hwilket skal läggias vthi een Glaß eller Steen-Mortil / och giutas öfwer medh fierdedeelen aff thet hwijta aff Egget / och medh en halff skiedh Citrone Safft / och hwijspas sachteligen tilsamman / så länge at suckret begynner fästa sigh. Men hwar thet har ondt widh at stanna / kan man låta några Dråppar Rosenwatn ther vthi / och såledz slå thet medh Stötelen til en hårdt Deegh ihoopa / at tå thet är wordit stadigt / at man må kunna baka ther vthaff Huuset eller Skorpan til en Pastey eller Torta.

Een kan och göra en halff Sucker-Deegh / om man wil tagha helfften aff Simlo-

Simlomiöl thet aldrafijnaste / och knåda thet medh suckret / såsom tilförne sagdt är tilhopa.

Cap. II.

Huru Kryddorne skola blandas tilsammans til Pasteywerck / och först aff söth *Speßerie.*

När man wil blanda Kryddor tilhopa / som brukade blifwe vthi Bakelse / och aff thet slaget som Frantzoserne kalla espisse douce, thet åhr / söth Kryddor; Måste man först taga twedeelar vthaff Ingefähren / för Exempel / 2. Lodh / och een deel Pepar ther emoot / eller 1. Lodh / hwilket skal stötas til Pulver / och blandas tilhopa medh någre stötte Neglikor / och rijswit Muskat / så och stött Kaneel; Vthi så måtta / at emoot ett Skålpund Pepar (om en will taga så myckit til) skal leggias ett Lodh allenast aff hwart slagh / vthaff the andre Kryddorne / eller och något theröfwer / som thet en och annan kan behaga / sedan Kryddorne äro stötte kan man förwara them vthi en Låda alla tilhopa / eller och

ler och hwart slagh för sigh vthi een Krydde-Låda / och taga ther aff när tijden är och thet behöfwes.

Elliest plåga många / i stellet för the andra Kryddorne / betiena sigh allenast aff Peparen / och bruka inge andre Kryddor vthi sin Bakelse / Men sam̃an blandingen aff them andra alla tillijka / är bättre och gör Bakelsen deste skiönare.

2. Om man behagar bruka Salt ibland Kryddorne och göra *Espiße Salée.*

Så skal Saltet först tårkas och stötas wäl grant / Sedan blandas ihoop medh the andre Kryddorne / vthi så mätto / at aff Saltet tillägges fyra eller 5. gånger så mycket / såsom thet är aff hwart slagh vthaff the andra Kryddorne / Exempel, emoot ett Quintin Kanel / ett Lodh Salt / Och kan man förwara Saltet vppå ett rum / som thet icke wetzskar sigh.

Cap. III.

1. Huru Bakelsen skal färgas / och förgyllas / Och Maner til at bereda sådan Färga.

Man

Man skal slå ihoop Egg/ thet hwijta så wäl som thet gola/ lijke som til een Eggeröra/ Och som een wil hafwa färgan gol och starck til/ tager man theß mehra aff Bloman och mindre aff thet hwijte/ och rörer medh en hwijsp eller Knijff tilsamman.

Men wil man at Fergan skal blifwa intet aldeles gol/ vthan något bleekachtigh/ skal man taga Eggebloman allena och röra honom sönder vthi Watn/ så gör han gulbleekt.

Sedan thetta så tillagat är/ tagher man en Fiäderquast/ eller några Fiedror som sittia fast i Wingan/ eller och een Pensel/ doppar then vthi bemelte Eggewatn/ och smörier ther medh Pasteyen at hon blifwer goll.

Will man nu intet bruka Egg ther til/ så taghes Saffran eller Guldblomma Blomster och leggias vthi Miölk/ thet gör thet samma. Man kan bruka Gieddérom/ til göra golt medh. Elliest plåga och Pasteybakerna tagha Honungh til göra Färgan medh/ på thet the må spara Eggen.

Cap. IV.

1. Huru man gör *Cresme* eller Pastey-bakare Fyllningh.

Tagh ongefähr ett Halfftstop söth Miölk/ och lätt then i een Potta och sätt på Eelden/ och medan hon wärmas/ tagh fyra stycken Egg/ slå twå vthaff them först sönder/ och rör them tilhopa medh 4 skeder grant Hwetemiöl/ lijka som til een Eggesoppa/ vthi lijtet aff Miölken; Och när Miölet är wäl hwijswat/ så at ther ähre inge Klimpor vthi/ så slå ännu the andre twå Eggen ther til/ thet eena effter thet andra/ så at the wäl röras tilhopa/ Och så snart Miölken begynner koka/ skal thenna Eggieröran småningom giutas ther vthi/ röras/ och låta så widh en lijten Eeldh thetta kokas tilsamman/ så at thet intet blijr rökogt; Medan thet kokar/ saltar man ther på något lijtet/ och låter ther til något godt färskt Smör och Sucker/ widh paß een fierde deels Tijma behöfwer thet kokas/ Sedan tages thet aff/ och låtes vthi een Skåål/ och förwaras til at fylla åt-

skillige slagz Bakelser medh/ Frantzoserne kalla thet Cresme.

2. *Cresme* eller Fyllingh som finare är.

Man skal tagha ett ¼ Pundh söth Mandel skalad/ och stöta them vthi een Mortel/ och slå småningom ther til ett gott ¼ Pund Sucker/ och arbeta thet wäl tilsamman/ giutandes ofwan vppå småningom någhot lijtet Rosen-Watn.

När Mandelen såledz äro tilredde/ tager man ett Halff stop söth Miölk/ och 4. friska Egg/ och rörer Blomman aff them thervthi/ och slår thet sedan på Mandel-Deegen och knåder thet alt tilsamman.

Sedan tages ther til fyra skieder fijnt Hwetemiöl och blandas medh Miölken såsom til en Wällingh/ ihoopa hwijspas mycket wäl/ och giutes så alt ihoop och sättjes på Elden til at koka/ men man skal lembna något öffrigt aff Miölken/ til at späda vthi medh/ om Soppan wil blifwa för tiock.

När thetta halff kokat är/ giuter

 man

man bemelte Mandel-Röra ther vthi/ och täcker wäl til/ så länge thet siuder/ saltar och något lijtet. Sedan alt åhr kokat så tiokt ihoop som behoff görs/slår man thet vthi ett Kårille/ och låter thet stå til andra Dagen/eller åth minstone til theß thet steelnar/och tiocknar så myc-ket at thet kan hanteras och skiäras med een Knijff såsom en Deegh/ til at fylla Tårtor medh.

Itt annat Maneer.

Tagh ett Halfftstop söth Koomiölk/ och lått henne koka/ tagh och något lij-tet mehr än ¼ aff ett Stoop grant Miöl ihoop hwijspat i Miölk/ och giuth thet i Miölken som kokas/Sedan ett ¼ Pund Mandel skalad/ och stött i Mortelen medh lijtet Miölk. Medan thet kokar salta något lijtet ther på/ och låt ther til ¼ Marker Smör/ täck thet til/ så länge thet kokar/ och emoot ändan/ slå lijtet Saffran ther vppå som är blåttnadt i Miölk/ på thet at Cresman får en gool Ferga ther aff: Sedan när thet är ko-kat tilfyllest/ giuter man thet i en Kiäril

så län-

så länge thet standnar. Och brukas så när behoff giörs.

Cap. V.

Maneer til at göra een *Glacering* aff Sucker.

Tagh ¼ Pund Sucker som är wäl sönderstött/ och giuth ther vppå een deel vthaff thet hwijta aff Egg/ så och een skiedh full Rosenwatn; Slå thet wäl ihoop/ til theß thet blifwer tiockt som en Syrop. Man moste i hastigheet stryka henne öfwer Bakelsen/ såsom man skal såya hädan effter/ och tryckia henne til medh ett afwugt Skiedebladh eller en Knijff/ såsom Målare giöra tå the förgylla.

Cap. VI.

1. Huru man skal baka een Skincka in vthi een Pastey.

Man skal först Watnläggia Sckinkan/ och effter som hon är feet eller mager til/ Tårr eller fuchtigh/ låta henne liggia i Watnet; Ähr hon myckit feet/ wäl torkat eller rökat/ Skal hon liggia

2. Dygn i Watn / Sedan kan man see til om Saltet åhr nogh dragit vthur henne.

Först skrådes bort thet under år / alt in til reena Kiöttet / och ther näst skråder man Swalen / och hugges bort Beenknokan / Och lagar såeders Deegh effter Skinckan i widt / giörandes then til twå Tummar tiock / leggiandes först vthi Båtnen på Pasteyen ett låger Fläsk.

Och skal thet leggas rundt under heela Skinckan / och ther på en godh Nåfwa Persilia grofft hackat; Sedan legges Skincken öfwer medh spisseri / på fläsket och Persilian / och stickes medh Neglikor och någhot Kaneel / Hwar på åther igen / åfwan såsom under / legges rundt öfwer medh Fläsk och Persilia / såsom och aldra öfwerst några gröna Krydder / såsom Tijmian / Och ther på 1. Marker Smör / som skal vthbredas.

När thet år giordt / skal man laga til täckiet och göra thet fast / och när thet år tilrettat och fazonnerat, sätties Pa-

Pasteyen ther på straxt i Vgnen/ hwilken bör wara så hårdt Elladt/ som när een wil ther vthi baka grofft Brödh/ Är Skinckan wäl tioek och feet/ wil hon hafwa åth minsta tree Tijmar at bakas på; Ähr hon laghum stoor och feet/ behöfwes halfftridie/ och således som hon ähr groff til/ mehr tijdh och mindre.

När nu Pasteyen har stådt een halff Tijma vthi Vgnen/ skal man sticka twå eller tree Hool på Läcket/ at låta henne Anderumet/ på thet hon icke spricker sönder. Hwilket bör achtas på alle Pasteyer som åhre något stoore/ och så när hon är bakat tages/ hon vthur Vgnen.

Dagen effter skole Holen stoppas til/ som åre på täckiet/ at Wädret icke går för mycket ther igenom/ och Pasteyen mister således sin Krafft/ och kan icke hålla sigh länge.

2.

Hurū man skal göra Pasteyer medh Hiortekiöt/ Råbocke- eller annat grofft Kiött/ Såsom och medh Kalfwe och Oxekiöt/ eller medh een Fårefierding.

Så och Maneer at göra in i Pasteyer / een Hara / Kanin / Gääs / Kalkonisk Hana / Änder / Rapphöns / gamble Dufwor / och andre stoore Foglar.

Först skal tilsees / at man intet Kött gör in i Pasteyen som icke åhr wål standat. Therföre skal man klappa thet först medh en Kiepp eller Kaffla / såsom thet är tiockt til / och fram för alt annat Oxe- och Fåhrekiött.

Skal och Beenen / som öfwerflödige åhre tagas vth; Såsom Knokan på Fårebogen: Och kan man slå the andre Beenen som in vthi sittia sönder / om man icke wil taga them vth / Sä plägar man och under tijden taga vthur Kalkone / och andre stoore Foglar / Brystbeenet.

Man skal och taga i acht / at om Kiöttet har grofwe Seenor vthi sigh / och hårdh Huudh eller swåll / at man thet bort skiär; Såsom til Exempel, om een wil göra een Hara inn vthi een Pastey / som synes wara något hårdh / så skal man slå aff then tiocke Hinnan som

sit-

sitter näst widh Kiöttet / förr åhn han speckias / och göra thet samma på Fåre-kiött.

Widare bör och märckias / at några Hool / effter som Beenen vthtagas / åro tomma / hwilka och skola fyllas / som lätteligen skee kan / när een Hara eller Fogel inläggies / så skal man wäl slå them Beenen sönder som göra Hoolet / på thet Köttet kan theß nermare ihopafogas.

Om nu Willebrådet eller thet grofwe Kiöttet / som een will göra in i Pastenen begynner surna eller skiämmas / och wäxa Matkar vthi; Skal man koka itt Watn medh Salt och Wijnätticka / och låta siuda Kiöttet / något lijtet ther vthi / och sedan när thet har så stådt tilsamman / taga Kiöttet vth igen / och slå thet Watnet aff.

Tå Willebrådet / eller thet andra slagz Kiöttet / således är tilredt / skal thet speckias wäl tätt / medh något tiockt Fläsk til en lijten Finger långt / större och mindre / effter thes storleek och proportion: Och wore intet oåfwen at Fle-sket

sket först blötas / vthi lijtet Wijnättickia medh Salt besprängd; Och at innan man stucke them in medh specke Nohlen / lijtet stött Pepar ströddes ther öfwer och andre Kryddor.

Om stycket aff bemelte Kiött är tiockt och längre än en quarther eller mehra / såsom ett Kalfwelåhr / heller een Kalkonisk Hana / så kan thet sönderdeelas / eller kärnas alt igenom / effter 4. Tummars bredd / Doch såluuda at nederste deelen blifwer heelt. Ty genom sådan kärnande kan man lätteligare komma til at speckia alla deelarne / hwilket elliest intet kunde skee. Woro och vthom thet Kiöttet / seenare til at koka / och kunde Saffiet aff Pasteyen intet gerna gå in vthi.

Finnes och andra / som taga Oxe- eller Fåhrekiöttet / som the ärna til Pasteyen och läggia thet vthi Suursafft / som är besprängt medh Salt / Pepar och andre Kryddor / eller fijna Örther. Hwilket måste göras strax tå Kiöttet åhr klappat och speckiat: Och när thet vthtages / göres Pasteyen på effterföliande maneer. Så

Så snart Kiöttet är ferdigt/ at ingöras/ Ströes thet öfwer/ effter som thet synes godt wara/ medh Salt Kryddor/ i så måtto/ at thet besprånges rundt öfwer alt/ så wäl vnder som öfwer/ och hwar några Hool eller riockt Kiött åhr/ kårnar man sönder och strör lijkwäl något ther inn/ och emellan.

Effter thet är kryddat/ skal thet sättias på en ända aff Pasteye-Deegen/ och achtas at thet som laghas til Botnen/ må hafwa sin rätta tiockheet/ och at Deegen/ recker wäl til/ at göra heela Huuset vthaff.

Sedan specker man Kiöttet medh Neglikor/ och garnerar medh Fläsk/ och ofwan på alt/ breder färskt Smör.

Til en Pastey/ som man wil göra inn een Hara vthi/ eller en godh Kalkonisk Hana/ eller fyra Endor; Behöfwes 6. Marker Miöl/ Så när 3. Marker Smör/ och om Skorpan skal wara rätt fijn/ behöfwes wäl 2. Marker Smör ther til/ men om Skorpan åhr för feeth/ åhr fahra at hon icke spricker i Vgnen.

Ehr

Ahr Pasteyen aff Willbrådh / eller annat Kiött / som icke åhr myckit feeth / tarfwas deste mehra Flesk och Smör. För Exempel; Til at wål rätta til een Hara / har man aff nöden en halff marker eller ¾ Pund Smör / och halffander eller åth måstan 2. Marker Flåsk / både til speckning såwål som til at klåda honom öfwer medh.

Men om Köttet i Pasteyen intet åhr magert och tårt aff sigh / Såsom om thet wore een Kalkons Hana / eller een Fåhre Fierdungh; Ahr nogh ther til ett ¼ Pund Smör som godt år / om man spåcker wål ther til.

Men omsijder når Kiöttet år wål öfwer kryddat / och medh alla tienlige ingredientier tilråttat / och öfwerhölgdt ofwan medh Smör / skal man såttia igen Pasteyen / och fogha kantorne wål tilhopa / och sedan fazonnera henne / såsom thet båst behagar / och tå hon åhr förgyldh / eller fårgadh / föra henne vthi Vgnen / som skal wara eladh och heet giordt / nåstan som förr åhr sagdt. Och kan een sådan Pastey bakas vthi

twå

twå Tijmar / om hon icke åhr extraordinarie stoor och tiock. När hon tå åhr kalnat / stoppar man Holet på Kiöttet til / medh lijtet Deegh.

Förgiät ock icke / at sticka ett eller tw Hool på Locket / när Pasteyen har stått något lijtet i Vgnen / at hon icke rembnar.

3.

Huru een Pastey / och een Tårta / skal göras in medh en Kapun / Kalfwebröst / Dufwor / Lärkior och annat sådant / til at åthas warmt.

Lagha Skorpan til / på Pasteyen aff fijn Hwettemiöls Deegh / och gör widdan och storleeken / effter som proportionen åhr på thet som skal leggias ther vthi / Lagandes så at Bottnen mitt vthi blijr något tiockare än thet andra / och beströ honom medh hackat Oxefeeth och Mårgh / om then åhr så til handz / eller medh småtthackat Fläsk / så at bijtarne äre intet större än Nötter.

Tagh så thet som skal göras in i Pasteyen / och twätta thet först i warmt Watn /

Watn/ och tårcka thet sedan af/ Ähr thet ett Kalfwebröst/ så kan man förwälla thet vthi siudande Watn/ och när thet är affrunnit/ kerna thet styckewijs så bredt som tw Finger/ och Refwen hugga i tw.

Ähr thet een Kapun/ eller annor Fogel/ eller Wilt/ som man will göra in i Pasteyen/ skal Magan krammas til/ ther stoora Beenet tagas bort/ och skiäras några streck i Magan/ Halsen affhuggas/ thet yttersta aff Wingarne och Beenen/ och Kiöttet läggias in i Pasteyen. Sedan skal thet brströs medh Kryddor och Salt/ och Pasteyen garneras medh ett stycke Smör och några skijfwor Fläsk. Man kan och kasta ther til något Sparrijs/ Ärthskocker/ nembligen thet tunna och trinna näst in til Stielkan/ heela Eggieblommar eller sönderskurne i stycker/ Wijnbär eller Stickelbär/ grant hackat Persilia/ så och små Siskor. Men ofwan på/ läggies Smöret och Fläsk/ Sedan teckas Pasteyen til och fodras med Paper at Skorpan icke går sönder.

Mitt

Mitt på Läcket skal göras ett Hål/ och Pasteyen sedan färgas eller förgyllas och sättias i Vgnen.

En sådan Pastey behöfwer allenast halffannan Tjma til at bakas vppå/ Så och mehr eller mindre som hon är stoor/ och Vgnen heet til.

Man kan och göra thesse Pasteyer vthi een Tortepanna medh een Skårpa aff Smörbakelse/ synnerligen tå the fyllas medh Dufwor.

4. Göra een Pastey medh söth Soppa.

Om man will göra en Pastey med söth Soppa/ skal man tagha henne tå hon är halffbakat/ vthi Vngzmunnen/ och sättia een Tratt vthi Holet som åhr på täckiet/ och giuta ther igenom/ ett Glaas/ eller så mycket som behöfwes effter Pasteyens storleek/ aff smält Smör/ som är skijrat medh Sucker och lijtet Kaneel/ så får hon söth Smak. Sedan sättes hon in i Vgnen igen til theß hon är igenom bakat.

5. Huru een Pastey skal giöras aff Kalfwekiött som kallas *Gaudiveau*.

Gaudiveau Pasteyor / skola göras aff Kalfwelår / eller annat Låår stycke/ hackat medh feeth och kryddat / the göras flathe och vthan Täcke/ giorde afflångs / eller vthi oval Figur. Thet åhr och serdeles at observera / vthi en Pastey aff Kalfwekiött / at man begiuter och kryddar then medh en hwijt Soppa / som är giordt vthaff Wijnättickia och Eggieblommar ihopa slagne / Men thet skal intet skee förr än Pasteyen åhr bakat/ och sedan sättias hon ännu in igen / allenast en halff fierdingz Tijma/ så länge som Soppan kan blifwa standnat.

Man skal och tryckia Kiöttet i Pasteyen wål dicht in til Skårpan / och thet göra medh Fingrarne / synnerligh långz vth åth / på thet Deegen må blifwa stadigh.

Och når thet första Låger åhr lagdt in aff Kiöttet / skal ther vppå ströes Sparrijs och Hönsekroß ibland / hwilket man och kan beblanda med några halffsteekte Castanier / och Stickelbår. Man må och rijfwa någhot Muskath ther öf-

wer

wer: Och ofwan på läggia åther een ny Flodh aff thet söndерhackade Kiöttet/ wål bekryddat/effter som förr sagdt år; Och sedan thet år sachta ihopkrammat / fullkomnar man breddenna på Huuset aff Pasteyen / och gör thet fast/ och något starckare medh en smal Rand aff Deeg / som man klemmar ther til innan vthi/ hwilken skal stijga lijtet öfwer Kiöttet/ och läggies gemenligh ofwan på/några småklimpar til en Tummes storleek / som äre här til giorde aff thet samme söndерhackade Kiöttet. Kan och rijfwes lijtet Muskath öfwer Pasteyen/ tå han år fårdigh at såttias i Vgnen.

När hon nu nåstan år fullbakat/ tager man henne så wijdt vthur Vgnen/ at hon blijr ståndande i Vngzmunnen/ och ther giuter man in vthi henne något aff then blanke Soppan / som tilförne i thetta Capit. år beskrifwin / Sedan låter man henne baka tilfyllest.

Man kan och göra een sådan Pastey / vthi en Panna/ och lagha Skorpan aff Smörbakelse Deegh.

6. Ett sått til at göra een Torta aff hacket Kiött.

Tagh så mycket som behagar aff Kalfwekiött/ eller aff Höns/ eller och aff annat godt Kiött som sudit är/ och skrädh Skinnet aff/ och tagh vth Seenorne och Beenen/ och hackat sedan wål smått/ och stött thet vthi een Mortel/ leggiandes ther til lijtet färskt Ost/ och något skafwin gammal Ost/ så wäl som någre wäl sönderslagne Eggh/ Oxemiergh/ blanda thet tilsamman och bespräng medh grant Salt/ och specerie. Tå thet så är tilredt/ skal man sättia in Botnen/ then som bör wara giord aff Smör blandat Deegh/ vthi en Tortepanna/ och garnera then såsom thet sig bör/ medh the saaker som åhre giorde ther til/ Sedan täckia til medh ett Lock/ lembnandes ett Hool mitt vppå/ och låta så baka/ så mycket thet behöfwes.

7. Pastey *à la Cardinale.*

Tagh Smör Bakelse Deegh/ och slå honom vth/ vthi een liten Tortepanna eller små Formor aff Bleck så tunn

såsom

såsom en Knijffzbaak/til thes han går vtöfwer Pannan rundt omkringh/ Och fyll på Botnen medh Kalfwekiött eller Höns/ så mycket som åhr aff nöden/ råth eller lijtet förwällat; Hacka thet sönder/ och blanda in vthi så mycket mårgh som Kiöttet år/ eller Oxefeeth/ och ströö sedan Salt och Krydder ther til/ Och om så behagar några Corinter ibland/ så wål som några stycken hårdt kokade Eggieblommor.

Och tå Pasteyen år garnerat/ så skal hon tiltäckies/ och så sättias i Vgnen. Plåga och somblige blanda in Sucker/ eller söth Soppa/ vthi thesse slagz Pasteyer/ når the äre halff kokade/ Om man gör thesse Pasteyer små/ kunna the wål bakas vthi een lijten Kopparvgn/ ther til beställt.

8. Een Pastey *à la Suiße.*

Tagh en halff Smörbakelse-Deegh/ och låt Skorpan blifwa en Finger tiöck/ sedan lägg på Botnen een hand full sönderhackat Kalfwekiött/ beblandat med feeth/ och garnera så Pasteyen medh en

vngh Hara / som är sönderskurin i styc-
ker / salta therwppå och bespräng medh
Kryddor / Lägg så ther vthi en godh hop
Castanier / Löök / och ther näst åter
een handfull hackat Kalfwekiöt blandat
medh Feeth / sex eller siu Siskon / Och
omsijder ett halfft Marker Smör / ett ¼
marker Mårgh / ¼ marker Oxefeeth wäl
hackat / och några Skijfwor Fläsk rund
öfwer alt.

Tå Pasteyen sålunda är garnerat /
skal hon täckias medh Smörbakelse
Degh / och Locket göras så tiockt som
then lille Fingeren / Sedan förgylles /
och stickes ett Hool mitt vthi. Hon
skal och lindas om medh Paper / som
är wäl öfwerstrukit medh Smör / och
lijka högt medh Pasteyen / hwilket bin-
des til medh Garn så at hon icke kommer
vthur sin Form och skick.

Härpå sätties hon i Vgnen / och
leggz under itt Bladh reent Paper / och
Eelden lagas såsom til een Pannekaka /
och behöfwer nästan twå Tijmar innan
hon kan igenom bakas.

9. Hu-

9. Huru en lijten Pastey skal tilredas på Italienska / medh Smörbakelse Deegh.

Tagh Smörbakelse-Deegh / och gijff thet en godh Tummas tiockleek / lägg sedan på Båtnen een handfull Kalfwekiött / sönderhackat medh godt feeth / och foga ther vppå tree Rapphönor eller 3. Järpor / eller Dufwor / eller och Höns / hwilke man först har huggit Fötterna / Halsen och Wingarna aff / och Magan ihop krammat; Spetkia them först twärt öfwer medh Fläsk / såsom en Willebrådz Pastey speckas / och krydda them wäl / Lägg och så i blandh / några skalade Castanier / och Corinter / aff hwart slagh een lijten handfull / theslijkest tree Eggeblommar och lijtet stött Kaneel / 6. Lodh Sucker / och ett stycke syltat Citroneskaal / och Kråß.

Til at gifwa Kiöttet någon Krafft vthi thenna Pasteyen / må man förvthan thesse bemelte Pertzedlarne / leggia til / en handfull Kalfwekiött / som är hackat sönder medh Mårgh och feet /

6. eller 7. Siskon / een Halffmarker Smör / och några skijfwor Fläsk ofwan på / Sedan täcker man Pasteyen til / medh itt Lock som är giordt aff Smörbakelse Deegh / och gör thet tiockt som en lijten twår Finger / förgyller thet / och öpnar ett Hool mitt vppå.

Man skal och linda thenna Pasteyen wål til / medh smörat Paper / och binda thet an medh Garn / at hon håller sigh i sin Form. Man behöfwer ongefähr halfftridie Tijma til at baka thenne Pasteyen. Och tå hon är något så när bakat / skal man tagha henne vth / och medh een Tratt ingiuta igenom Holet som är på Locket een söth Soppa / tilredd medh $\frac{1}{4}$ marker Sucker / och så när medh itt quarteer Wijn / och något lijtet stött Kaneel. Och sätties ther på in igen / at Soppan må kunna inkokas och standna.

10. Huru små Pasteyer skole tillagas på Spanska.

Gör Deegen aff fijnt Miöl / och til 1. marker Miöl / tagh thet goola aff 4. Egg /

Egg/ och beredh ther vthaff Skorpan eller Huset/ til Pasteyen / som intet skal wara tiockare åhn twå Bladh Paper samman weckne / medh mindre Pasteyen icke blijr deste större / Sedan garnera henne medh efterfölliande Hachis. Hacka wål smått thet hwijta / eller Brystkiöttet vthaff Höns/ och tagh ther til itt Fierdingz marker färskt Swijnekiött/ så mycket Fåhrekiött / twå Kalfwebris / feeth Fläsk/ godh Miärgh och Oxefeeth / aff hwart slagh $\frac{1}{4}$ Marker / och lägg ther til någhot lijtet Löök och Salt / och goda Kryddor så mycket som tu tycker nogh wara / och hacka thet alt wål ihoop.

Garnera sedan Botnen medh thenna Hackemathen / och täck så Pasteyen til/ medh itt Lock som är giordt aff Smörbakelse Deegh förgyll eller färga thet/ och låt henne ther medh bakas.

11. Huru små Pasteyor som Franzoserne nempna *à la Princeße* skola göras.

Tagh en fijn Deegh/ som är giordt medh Sucker/ och beredh ther vthaff the

 smärste

smärste Pasteyehuus som kunna göras/ lagha them til vthi een lijten Tortepanna eller små Formor / garnera them sedan medh steekt eller kokat Kiött/ thet som rätt delicat och läckert är / Såsom medh Brystet aff Höns sönderhackat vthi skiön Oxemiärgh/och bespränget medh specerie, Foga och ther til några Swampor kokade vthi Smör

Sedan thesse små Pasteyor äre garnerade / så gör Locket til them / aff samma slagz Deegh / och låt them sedan baka/ Doch skal Elden wara lindrigh / ty the behöfwa icke mehr än een Fierdingztijma at stå i Vgnen.

12. *Maneer* til at göra een Pastey *en Venaison* vthaff Karpor eller annor Fisk/ til at äta kall.

Man skal tagha een wacker stoor Karpa / eller någhon annan stoor Fisk/ och fiella honom/ om thet är en Fiellfisk/ och rensa sedan honom wäl / eller flåå honom / om thet är en Ahl / eller annan Slimfisk/ och tagha grummet vthur honom / och skiära bort skytören / och

kärna

kårna honom ända Ryggen vthååth/ speckian sedan medh åhl eller och Fläsk/ som man speckiar Kiött medh.

Man skall och icke förgiäta/ tagha bort Miölken eller Rommen vthur Fisken / om han någon hafwer.

Och tå han fullkombligen är tilberedd / skal Båtnen til Pasteyen giöras 2. eller 3. Finger tiock / och widden så wäl som högden / proportioneras effter Fiskens stoorleek / och låggias ända långz under honom så stoor han åhr ett stycke godt färskt Smör / och ströas öfwer medh Salt och Kryddor / sedan skal inne vthi Magan / sammaledes leggias så wäl som ofwan på honom ett stycke Smör / och några Kryddor / och thesförvthan några Lagerbladh. Miölkan och Rommen kan man besprängia medh Kryddor / och leggia them brede widh Fisken. Men see til at Pasteyen blijr måtteligen saltat och kryddat / och sedan thet giordt är / kan tu täckia igen henne / och färgia henne.

Sätt henne ther på i Vgnen / och tå hon har ther stådt widh paß en halff Tijma/

ma/ skal stickias ett Hool ofwan på skårpan/ och ther medh låta henne bakas tilfyllest.

Om Pasteyen år stoor / behöfwer hon tree Tijmar at bakas på/ Och emot thet man troor hon år fullbakat / skal hon tagas vth och skönias om hon hafwer nogsampt Safft och Soppa vthi sigh/ thet man kan göra medh een Pinna som man sticker igenom thet Holet som giörs ofwanpå: Hwar så åhr at Soppan feelar / skal man smålta något Smör och krydda thet medh samma Kryddewerck som förr / och giutha thet genom en Tratt in vthi henne.

Dagen effter som Pasteyen år bakat/ skal Holet som war giordt på Locket stoppas igen medh lijtet Deegh.

13. Huru man skal göra een öpen eller igenlycht Pastey aff Fisk/ som åthes warm.

Man tager hwad slagz Fisk een lyster/ och reder then til/ som tilförende sagdt år/ allenast at the intet speckias.

Somblige willia at man skal leggia Fisken

sken vthi warmt Watn / sedan han är rensadt / serdeles om Fisken är slimugh såsom Åhl; Hwilket intet kan wara oradeligit / förty om han elliest leggies heel råå in / kommer han Pasteyen gerna til at sprickia och gå sönder.

När Fisken är färdigh dresserar man Pasteyen aff fijn Deegh som åhr smörblandat / och gör Huuset i proportion effter Fisken / så i långden som i högden / Och gör man gemenligen Fiskepasteyor vthi Oval eller halffrund Figur.

Men Deegen til thenna Pasteyen skal intet alldeles wara så fijn / eller blandat medh så mycket Smör som elliest; Synnerligen om hon giörs öpen / förty Skorpan kan icke hengia så wäl tilsamman / vthan gingo låttligen sönder / och blefwe Soppan ther igenom förspildh. Therföre må och Skorpan göras 2. dubbelt öhre = stycke tiock.

För samma Orsaak plåga goda Pasteybakere / förvthan thet at the intet göra Deegen så fijn / eller medh så mycket Smör / knåda honom til medh warmt Watn / på thet hon blifwer theß stadigare /

gare/ Och sedan Pasteyhuset åhr vpsla-
git/ skal man låta them stå barth een el-
ler twå Tijmars rum innan Fisken låg-
gies ther vthi.

Widdan och högdan lagar man al-
tijdh effter Fisken som vthi låggz/ och tå
Pasteyen är wål stadgat/ lågger man
underst på Båtnen Smör/ pudrat eller
beströdd medh Kryddor/ sedan legges
Fisken ther vppå/ som år kårnat alle-
stedz ther han år tiockast/ och hwar han
åhr sönderskurin/ jempnas styckorna
tilhoopa/ hwart i sitt rum. Ahr Pa-
steyen halffrundt/ skal man leggia
Smör inne vthi Fisken/ så wål som v-
than på/ och besprångian medh Kryd-
der. Miölkan och Rommen strör man
och öfwer medh Kryddor och låg-
ger then ther jempter/ Och sedan ofwan
vppå i Pasteyen kan man låggia/ Co-
rinther/Capris/Sparrijs/Arthskocker
och annat slijkt/ så wål som Suursafft
eller Atticka: Några plågha och haf-
wa Ostror ther til/ som åre tagne vthur
hett Watn. Men man skal achta at
Pasteyan blifwer lagum saltat.

Tå

Tå hon är halffbakat drager man henne vth i Vngzmunnen / och giuther ther vthi henne en hwijt Soppa / sedan sätties hon in igen. Och hwar hon är måtteligh stoor och öpen / kan hon wäl bakas på halffannan Tijma.

Ahr märckiande / om man wil läggia een heel Åhl vthi en sådan Pastey / kan man thet intet komma til wäga. Vthan Beenen skiärs aff på några stelle / och läggia honom cirkels trin in: Förty om han ähr heel / när Elden begynner at baka eller steeke honom / så strecker han sigh / och kan lätteligen språngia Pasteyen.

Wil man nu göra en sådan Pastey aff Fisk / medh Täckie / skal Deegen til Båtnen wara aff fijnt Miöl / och noghsampt lång och bredh / på thet at Pasteyen må blifwa heel aff ett stycke / medh then fazon som en Pastey en Venaison tilredes.

Sedan tå Huset är ferdig / lägger man vth på then ena sijdan Smör och beströr Båtnen medh Krydder / och lägger Fisken ther på / och tå heela Pasteyen är

full-

fullkombnat och stofferat täcker man henne til/medh then öfrige Deegen som henger vthslagin widh Båtnen/ och gör så itt Hool på Locket/ som tilförnde sagdt åhr.

Cap. VII.

1. Huru man skal göra een Torta *à la Cresme* på Pasteybakarens wijs.

Botnen må man bereeda aff fijn och medh Smör beblandat Deegh/ och göra henne til vthi een Tortepanna/ Wore och godt at Tortepannan/ wore förteenade innan til/ på thet Deegen icke hengde ther widh och togho någon osmak aff erogh/ eller Kopparen skal och Båtnen wara mycket slätt och jemn/ at icke något fastnar i Refworne aff Bakelsen.

Må och therföre Tortepannan smörjas öfwer medh itt stycke Smör/så sachteligen/ at Deegen hwar han icke åhr sielff blandat medh Smör/ ey blifwer widhängiande.

När man hafwer lagdt Botnen vthi Tortepannan/ skal man vthi ett Faath småh-

smälta öfwer Eelden 4. Lodh godt färskt Smör / om Tortan är elliest något stoor / och tå thet är smält / skal slås ther til något Cresme eller Pasteybakare Fyllingh / som åhr til at finnas vthi thet 4. Cap. så stoort som tree Hönsegg / och en godh Handfull Sucker / något lijtet stött Kaneel / och några Dråppar Rosenwatn / Man kan och läggia ther til Corinther / och insyltat Citroneskaal: Hwilket alt skal blandas tilsamman / och sedan fyllas på Botnen / then som bör wara een Knijffzbak tiock; Och när Tortan är tilfylleft garnerat / gör man ofwan til om henne en Rand aff Deegh.

Hon behöfwer så när een Fierdingz Tijma til at bakas på / och tå thenna Tortan är nästan fullbakat / tages hon vth och strös öfwer medh Sucker / och sätties sedan lijtet in i Vgnen igen til theß Suckret smälter / och ther effter läter man vppå henne näghre Dråpper Rosenwatn.

Åhr och i gemeen här til at merckia / at om man will bruka Corintor / skal man först altijdh twetta och rensa them / in-

nan the brukas i någon Bakelse. Sedan/ at tå man wil baka i Vgnen en Torte eller annor Bakelse/ som görs vthi Tortepannan/ skal hon sättias öfwer sielfwa Kåhlelden.

Bör och i acht tagas/ om man wil baka någon Bakelse vthi Pannan öfwer eller vthi heet Aska/ och intet sättia then i Vgnen/ skal bredden på Bakelsen wara nedrigare än bredden på Pannan/ och skal hon täckias til medh itt töpt Läck/ vppå hwilket skal strös Aska och några Eldkähl/ mehr eller mindre effter Bakelsens stoorleek. Ty thet bör wara Eeld både öfwer och under Pannan/ tå man icke wil göra Bakelsen i Vgnen/ vthan elliest baka henne widh Glödh.

2. Annor slagz Torta *à la Cresme* mycket skiön läcker och *delicat.*

Wil man göra ännu itt annat slag/ skal Tortepannan göras först feeth med lijtet Smör/ och sedan garneras medh een Skorpa aff fijn Deegh eller Smörbakelse/ och ther vppå fyllas medh Pasteyha-

steybakare fyllning. Man kan och leggia ther til ett stycke feeth Fläsk så stort som ett eller tw Höns-Egg / thet rätt godt och skiönt är / hwilket skal wara raspat medh een Knijff / Och ett insyltat Citroneskaal smått sönderskurit. Sedan restar annat intet än fazonnera henne ofwan til medh ett streek eller randh aff Deegen / och så sättia henne in i Vgnen.

Sedan hon är bakat / tages hon vth och ströös öfwer med Sucker / och sätties något lijtet in igen / och ther medh innan hon bärs på Bordet besprängh medh några Dråppar Rosenwatn.

3. Een Torta vthaff Oxemiärgh.

Tagh een ¼ Marker Oxemiärgh / och krasa eller gnodh honom sönder emellan Fingrarna vthi små bijtar store som Hassel-Nöttor / och blanda nästan så mycket Sucker ther ibland medh twå Eggieblommar / och een lijten Niupa Krydder / någhot Corinther / smått hackade Citroneskaal / så och lijtet Suckerbrödh / skaladh Mandel / eller thet

blöta vthaff Brödet så stoort som itt Egg/ rör thet tilsamman medh een Sleeff. Och tå alt åhr färdigt/ fyll thet vthi Pannan/ som bör wara garnerat på Botnen/ sedan linda Tortan wäl omkringh ofwantil/ eller betäck henne medh een tunn Deegh/ som är opskurin på många ställen. Ther vppå lått så henne bakas/ och pudra henne öfwer medh Sucker/ och stick henne lijtet in i Vgnen igen.

4. Een Torta medh Fläsk.

Rasper sönder ett stycke feeth Fläsk medh een Knijff/ eller hacka thet allenast wäl smått/ och lägg thet at blötas något lijtet vthi reent watn/ sedan wägh ther vthaf vp 4. Lodh/ och blanda ther til så mycket stött Sucker/ twå Eggieblommor/ och en niupa Salte-Kryddor/ och nästan tridie deelen aff ett insyltat Citroneskaal/ och så när ett Egg stoort stycke inkrämm aff fijnt Brödh wäl sönderrijfwit/ Sedan så myckit skalat och stött Mandel medh lijtet Rosenwatn/ Och hwar ett thera aff thetta icke är förhan-

handen / tagh vthi theß stelle een godh Skiedh full Pasteybakare=Fyllingh / efter then är godh vthi allehanda slagz Tortor. Blanda så alla thesse Pertzedler tilsamman / och lägg äntå ther til något Corinther om tu så wilt. När thet alt är redo / fyller man ther aff så mycket som nogh är vthi Pannan / och garnera henne först på Båtnen / och ther med fazonnerar Torran / och sticker henne vthi Vgnen / och tå hon är nästan fullbakat / pudra henne öfwer medh Sucker / och läther henne åther lijtet stå inne i Vgnen igen / och så omsijder tager henne aldeeles ther vth och begiuter medh några Droppar Rosenwatn.

5. Torta vthaff Kalfwe=Niurar / huru hon beredas skal.

När Låret aff een Kalff ähr steekt / skal man tagha Niuran medh Talgen som ther omkring sitter / och hacke thet wäl småt / och krydda them på samma sätt som man krydder en Torta aff Oxemiärgh.

Fyll sedan thetta i Pannan / och be-

täck Tortan medh itt Bladh eller tunt stycke Deegh ofwan til / Sedan lät henne baka och pudra henne öfwer medh Sucker / och beständ medh Rosenwatn / såsom förr är befallt.

På samma sätt må man och göra en Torta aff Kalfwe-Tungan såsom aff Niurarne.

6. Een Eggie Torta.

Lägg först i Tortepannan then vthkafflade Smörbakelse Deegen / och strö sedan på Botnen en handfull stött Sucker; Skiär ther vppå Blomman sunder aff ett Tiogh hårdkokade Egg / mehr eller mindre såsom thet behöfwes / Lägg them sedan på Suckret vthi Tortan / och när Eggieflodan wackert garnerat är / tagh 5. eller 6. halfwe Eggieblommar och bespäckia them medh 5. eller 6. Neglikor / och ströö ther på något stött Kaneel / så mycket aff insyltat Citroneskaal som behagar / Corinther effter mätteligheten / om man wil. Och ofwan vppå ströö åter en handfull pudrat Sucker / och ett godt stycke färskt Smör /

widh

widh paß 2. Lodh / och bredd thet wäl vth öfwer Suckret. Sedan linda Tortan om medh små Rångior aff Deegh och låt henne baka såsom andra Tortor / ströandes henne sidst öfwer medh Sucker och besprängiandes medh Rosenwatn.

7. Een Torta tilrättat medh Örthor eller gröne Kryddor.

Will man göra en Torta medh gröna Kryddor / skal man taga ther til twå Händer fulla sötha Örter / såsom åhre / Hwittbeeth / Laktuker / eller Spinath / och skära bort tråerna som äro i bladerna / och twetta them wäl aff / sedan låta them koka vthi heet Watn / och så tagha them vth / och framma them emellan Talrikor / at Watnet löper wäl aff igen.

Ther effter skola the hackas wäl små eller stötas vthi een Mortel / och giutas öfwer medh ett stycke smält Smör / så stoort som itt Egg och beströs medh en godh Näfwa Sucker eller mehra / och kryddas medh een niupa söth-krydder /

stött Kaneel och een niupa Salt. Sedan kan man läggia ther til så mycket fijnt riifwit Brödh som itt Egg / lijka mycket aff een biscuit som åhr wäl torr / några skalade och stötte Mandlar / tridieparten aff itt sönderskurit Cittroneskaal / och Pasteybakare-Fyllningh som tw HönsEgg / Man kan och taga ther til en råå Eggieblomma / ett stycke godh sött Ost som itt Egg stoort / några Corinter / Och skal alt thetta röras och blandas medh en Sleeff wäl tilsaman.

Sedan thet är tiocknat och wäl ihopfastnat / skal vthi Pannan göras Huuset eller Skorpan aff fijn Deegh eller Smörbakelse / tiock nästan twå Finger / och fyllas så medh thenne Krydderöran. Tortan måste ofwan til om lindas med een lijten Rångia Deegh / och om een så behagar / kan man Wijra om bredden medh een lijten Krantz.

Här vppå sätter man henne i Vgnen / och håller henne een gångh eller annan öfwer KåhlElden / och vthi een halff Tijma är hon bakat. Men förr än hon aldeles åhr fullbakat skal man pudra henne

henne medh en hand full Sucker och lij=tet Rosenwatn / och låta henne stå ännu något lijtet i Vgnen / och sidst när hon åter är vthtagen/strös öfwer ännu medh een hand full Sucker.

8. Een Torta aff rå Frucht.

Lägg vthi Tortepannan/ Botnen vthaff fijn Smörbakelse Deegh / ströö ther innan vthi een hoop Sucker och fyll så ther vppå med röda Johannis båår/ som åhre reengiorde/eller medh Stickel=båhr förwållade/ eller mogne Kirsebär/ vthtagandes steenarne/ eller och Flådde Plommon : Och sedan låtes ther vppå ett stycke Smör/ lijtet stött Caneel/ nå=gra små bettar insyltat Citroneskaal och en handfull stött Sucker/ effter som Torten år stoor til.

Sedan giör man tecklet aff samma slagz Deegh och skär thet ofwan i tw/ och gifwer Tortan sin färga och sätter henne vthi Vgnen. Emoot thet hon år bakat/ pudras hon öfwer medh Suc=ker/ som för är sagdt.

9. Een Torte giordt aff Pompor eller aff Meloner.

Tagh Pompan eller Melonan/ och skår thet sönder i skijfwor/ sedan skalade skår thet sönder i små betar stoora som tärningar/ låt thet koka til halff/ öfwer een lindrigh Eldh/ vthi sitt eghit Spadh/ eller Watn som thet gifwer ifrån sigh/ och rör under tijden styckerne omkring at the icke brännas widh. Man kunde och medh mindre omak/ koka them vthi lijtet annat Watn/ mån tå blifwe the intet så smaklige och delicat.

När thet nu är halffkokat/ skal Spadet grant hållas vthaff/ och Pompan eller Melonen kramas mellan Händerna eller vthi ett linnet Klädе/ på thet Watnet må wrijdas thes bättre vth/ Sedan stötes thet tilhoopa medh een Skiedh.

När Pompan såledz är tillagad/ skal man låta henne vthi een Skåål/ och strö henne öfwer medh så når ett $\frac{1}{4}$ Marker Sucker/ medh een nupa stött Kaneel/ lijtet Salt/ några Rosiner och Corin-

ter

ter om man så wil / ett Citroneskaal smått sönderskurit / 4. Eggeblommor / rijfwit Brödh / eller biscuit / och wäl stött och skaladh Mandel / så mycket som een handfull / och Smör ther til så mycket som behöfwes / man skal thet smälta / Man kan och bruka Miärgh skurit vthi små bettar / och några Eggieblommor / Thetta skal alt blandas ihoop och göras som een Gröth / och hwar thet icke gärna wil holla tilhopa / kan man giuta ther öfwer några skedar Miölk / på thet / thet ena kan bättre giöras vthi thet andra.

När thetta således ähr färdigt / skal thet läggies in vthi Pannan ther Skorpan allaredo ähr förfärdigat / och skal Torten täckias til medh tunn Deegh / och färgas som tilförende sagdt är / och så sättias i Vgnen / och när hon är bakat / ströös öfwer medh Sucker och besprängias medh några Droppar Rosenwatn.

10. Een Äple Torte.

Gör Huset eller Skorpan in vthi

Pannan aff Smörbakelse-Deegh/ och ströö Botnen öfwer medh Sucker/ och lägg sedan ther vppå sönderhackade Äpple eller Pörun wäl skalade och grant hackade eller sönderskurne/ Men Kiärnarne medh theß Huus skola nått wara vthtagne/ ströö sedan ibland medh Corinther och lijtet Citroneskaal/ om thet så lyster/ pudra ther hoos heela Moset medh stött Kaneel och Sucker såsom thet synes lijkt wara/ och lägg ther vppå itt stycke Smör/ ongefähr så stoort som een Egg/ om Tortan åhr laghum stoor: Täck sedan henne til såsom en annan Torta aff Frucht tiltäckes/ och när hon åhr färgat/ sätt henne i Vgnen/ och emoot hon är bakat/ ströö henne öfwer medh Sucker/ låtandes henne ännu thervppå stå lijtet inne i Vgnen.

11. Een Torta aff *Confect.*

När Pannan åhr garnerat medh Skorpan eller Huuset/ och man hafwer strött på Botnen lijtet Sucker/ skal *Confect* leggias ther vppå/ och blandas medh sönderskurne Citroneskal tilhopa/

hoopa/ Sedan pudras öfwer medh Sucker och lijtet Rosenwatn. Dådan effter täcker man Tortan til medh een tunn Deegh / som skiäres ofwan på sönder i Rosor/såsom wij tilförende omtalt hafwa / vthi thet Capitlet om Epple-Torter: Och når hon är färgat/sätties hon i Vgnen/icke tarfwandes lång tijdh/ effter thet är bahra Skorpan som behöfwer bakas. Tå hon åhr bakat/pudrar man henne medh Sucker och sätter henne in igen som förr/ och når alt åhr färdigt / strör man ännu lijtet Sucker ther vthöfwer.

12. Ett annat slagz Torte giordt såsom medh *Confect.*

Man kan taga några tårckade äplen eller Pärun / och kokade them vp vthi Watn til thes the blötna; Will man och taga Plommon / eller Corinther / eller blå Rusin / och pudra them medh Sucker.

Sedan når Fruchten åhr någh blåtnadt/ skal man tagha bort Kärnan och Skalen/ låtandes ther til lijtet Miöl

och

och Sucker / så och stött Kaneel / blandandes alt tilhopa / och ther på fyllandes in vthi Tortan / fullkomnandes henne som i föregångne Capitel sagdt är.

Cap. VIII.

Maneer til at göra en Torta *à la Fueillentine.*

Tagh Pasteybakares-Fylling / inkrommet aff Hwetebrödh eller söndertött biscuit / några Corinther / Sucker / Caneel / och några Droppar Citronesafft / färskt Smör så stoort som itt Egg / och ett Eggeblomma. Och tå blandningen är beståldt / skal man göra twenne vthkafflade aff Smörbakelse-Deegen / så stoore som en lijten Tallrick / och sättia then eena på itt styckie Papper / och läggia förbemelte blanding ther vppå / hwilka man skal vthbreeda medh en skied ther öfwer / och sedan man har giordt kantorne lijtet wåta skal man läggia then andra ther vppå / och fogha honom medh then vnderste wål tilhopa / at the lijkna een Torta / och sättia så vthi Vgnen / hwilken

på een

på een halff Stundh blijr bakadt.

När hon nästan är fullbakat skal hon pudras medh Sucker och Rosenwatn/ och sedan sättias så länge in igen at hon glacerar sigh/ Och när hon sidst taghes vth åther ströös öfwer medh Sucker.

Man kan göra thesse slaghs Bakelse vthi een Tortepanna/ och så små eller stoora som een behagar.

Cap. IX.

Wijß och sätt til at göra Torter.

Deegen skal här intet wara så fijn/ thet är så myncket Smör som för war aff nöden til Torterne; Och bakas Skorpan intet tiockare än ett Marckestycke/ vthan at proportionen blifwer theß större/men Botnen skal mitt vthi altijd göras något tiockare än thet andre.

När Båtnen är färdigh och har stått något lijtet/ skal hon garneras medh Cresme de patissier, eller medh Confect, eller Frucht/eller och Ost/ hwilken man skal krydda medh Sucker/Corinthor/Caneel och andre stötte Krydder/ Sedan skal låtas ther til färskt Smör och

och andra ingredientier / lijka som man wille giöra en Torte.

Tå Tortan är i fyldt / skal hon lindas ofwan på med någre rängior Deeg / sedan skal hon suckras och sättias i Ugnen / och så snart hon är bakat / åter pudras medh Sucker och Rosenwatn.

The små Torter giöras och så på samma sätt.

3. Ett slagz Torta medh Ost som man kallar *Tartes d' amis*, thet är / Godh Wäns Torta.

Slå ihoop twå eller tree Eggieblommor medh een handfull Sucker / och när the åhre wäl sönderwispade / giuth them uthi Tortan / och breedh them uth öfwer heela Skårpan / sedan lägg ther til något färskt och blöth Ost / sammanrördh medh Smör och en Eggeblomma.

Tå Tårtan tilfyllest är tilrättat / sätt henne uthi Ugnen / och när hon nåstan är bakat / pudra tå henne medh Sucker och lijtet Rosenwatn / och lät så henne stå i Ungzmunnen til theß Suckret är glacerat.

3. Ännu een annor *Maneer* på OsteTortor.

Baka Skorpan först til / och när hon ähr stadgat / så garnera henne på Botnen medh ett Lager aff godh rijfwin tårr Ost / Och gör Lägret så tiock som en twär Tumma / Lägg sedan therwppå ett stycke färskt Smör / några sönderslagne Eggieblommar / och låt så ther vppå Tortan bakas. Hwar på Wijnet smakar wäl.

Thenne Tortan blifwer ännu läckrare och mehr delicat / om man rörer Eggen / Smöret / Osten och the andre Kryddorne alla i itt Mooß tilhopa / och fyller thet in vthi Tårtan / Så och om man i stället för then tårre Osten / brukar tu slagz blöth Ost / then ena färskare än then andra.

4. Åter itt annat sätt at göra Torta medh Ost.

Tagh een halff Marker wälwägin feeth Ost / som ännu är blöth / men wäl vthkrammat / och skawa honom sönder öfwer itt Bordh / giuth sedan ther vppå ett Quarteer godh söth Gredda som

åhr något tiock / een niupa wål hackat Persilia / tree Eggieblommar / och een niupa Salt / rör alt wål tilsamman / och när blåndingen henger wål ihopa / giuth henne vth öfwer Tårtan / som skal wara aff fijnt Miöl een Knijffzbladh tiock och vthslagin wijdt som een Tallrick. Lägg sedan ther vppå 2. Lodh gott färskt Smör sönderskurit i små betar / och täck henne til medh itt Täckie aff fijn Deegh wål arbetat / gör så breddarne wåta medh lijtet Watn och fogha them nätt tilhopa / lindandes om itt Band aff samma Deegh vthi hwad fazon som bäst behagar. Man skal och förgylla eller färgha Läcket och mitt vppå göra thet öpet såsom medh ett inskurit Korß / at thet inne vthi ligger må hafwa Anderum. Står ey heller illa om man vphöyer något lijtet hornerne aff Läcket. Een godh halff Tijma må hon bakas på.

Cap. X.

Maneer til at reeda til een Torta / som Frantzoserne kalla *Thalemouse.*

Tagh

Tagh twå Händer fulle färskt söth-Ost / som inter åhr vthkrammat/een handfull fijnt Hwete-Miöl / ett heelt Egg / så mycket Salt som ther til behöf-wes / och annor torr Ost / ett stycke så stoort som itt Egg wål sönderskafwit Smör och en nefwa full Puder Sucker / rör thet tilsammans / och gör thet in v-thi Bakelsen / som bör wara aff fijnt Miöl / och rätta henne til såsom en thalamouse thet åhr medh tree hörner / och sätt henne vthi Vgnen.

2. Een Smör Kaka.

Man kan slå vth på Bordet widh paß een Marker fijnt Hwetemiöl / och når man har giordt een Grop mitt vthi Miölet / skal man läggia ther vthi een Marker färskt Smör osaltat och wål miuckt / sedan twå eller tree Egg / ett stycke blöth färskt Ost / stoor som een Hand / och lijtet Salt; Arbeta thet så tilsamman vthi en Deegh / stänckiandes något Watn ibland. Och tå thet åhr beställt / göra vth Kakun på ett stycke Papper som är feeth giordt medh Smör / la-

gandes så at hon blifwer twå Fingor tiock. Breddorne kan man fazonnera och färgha Kakan medh Eggesmeth ofwan på/ och nagga henne på somblige stellen / sedan låta henne baka een godh halff Tijma.

Plågha och Pasteybakarne bruka Ölgåst här til undertijden.

3. Een Mandel-Kaku huru then skal bakas.

Man tager aff Miölet thet fijnaste een kan / widh paß ett Skålpundh eller något mehr / breder thet vth på Bordet / och gör een Groop mitt vthi / leggiandes ther vthi ett Halfftpundh stött Sucker / ett halff Pundh söth Mandel wäl skaladt och stött vthi een Marmel Mortil / sedan halff Marker färskt smör osaltat och lijtet grant Salt / medh thet gola aff 2. eller 3. Egg / och någre Dråppar Rosenwatn.

Blander thet tilsamman / och om Deegen tyckes blifwa för hård / låter man ther vthi lijtet Rosenwatn som godt är.

Sedan breder man henne vth på itt smord Paper lijka som en Kaku/och gör henne een godh Tumma tiock / rijtandes henne ofwan på/ lijka som med något wist Taal eller Ciffror.

Ehr och wanligit färga eller at förgylla een sådan Kaku / men thet är bättre sättia henne ofärgat i Vgnen.

Hon skal hafwa en lindrigh warma/ och en Tijma til at bakas på.

Ther effter skal hon taghas vthur Vgnen / och om hon tilförende icke åhr färgat/ tå glaceras öfwer medh Sucker/ hwilket skee skal rått så snart hon taghas vth / och bör glaceringen wara tunn som itt Paper/ och tårkas til inne vthi Vngzmunnen.

Man kan och så snart hon tages vtur Vgnen/ besättia henne medh Kaneel beetar och insyltat Citroneskaal/ hwilket skee skal mådan glaceringen är ännu warm.

4. Smörkaka.

Lägg Deegen på ett Paper som intet är smord / och baka vth Kakan ther-

vppå / så tiock som een Tumma / ringa henne sedan vth medh een Knijff at hon blifwer rund / och smeta henne öfwer medh Färgan och sätt i Vgnen. Om een Tijma rums tijdh är hon bakat.

Cap. XI.

Maneer til at göra Sucker Waffler.

1. Slå tree Egg sönder vthi een skål / och strö therVppå ¼ Marker stött Sucker / rör tilsamman och lägg ther til ¼ Marker grant Hwetemiöl / tillijka med 2. Lodh smält Smör / som är färskt och osaltat / slå thet ihop medh een skiedh eller wijsp / och om blandingen tyckes wara för tunn / så kasta ännu vthi henne någhot Sucker och lijtet Miöl at hon blifwer tiock.

När thet så är ihopa lagat / skal man göra Wafle-Järnet warmt på båda sijdor / men icke hålla thet öfwer Elden så länge at thet begynnar röka / förty tå blifwer thet förwarmt och bränner Waflan.

Therföre när Wafle-Järnet är nogsampt warmt / skal man öpna thet / och

leggia

leggia ther inn vthi aff Deegen så stoort som ett lijtet Egg/ och breda thet vth i långdan/sedan klämma Järnet sachteligen tilsamman/ och hålla thet öfwer Elden/ och wända thet om på andre sijdan/ at Waflan blifwer bakat på både sijdor. Ther effter tagher man henne aff Järnet/ och skråder bort bråddarne.

Men om Waflan hänger widh Järnet/ så är Deegen alt för fijn/ therföre skal man ännu giuta vthi honom lijtet Miöl/ Smör och Egg. Och äre thesse Waflerne bättre kålla til at ätha än warme.

2. Wafflor som bakas medh Miölk eller Gredda.

Tagh ett Skålpundh Miöl och slå thervthi sönder tw eller try Egg/ rör tilsamman/ och blanda någhot Gredda ther til eller Miölk/ så och een niupa Salt/ sedan ett stycke Söth-Ost nys giordt/ så stoor som tw Egg/ och ¼ marker godt smält Smör. Och hwar man icke wil tagha mehr än 2. Lodh Smör ther til/ kan thet och wara nogh/ om

 man

man will tillijka bruka så mycket wål söndersmulat Oxemiärgh.

Thetta skal alt wijspas wål tilsamman / och ther effter legges på Järnet öfwer Elden.

Thesse Wafflor ähre båst til at åtha warma.

3. Ett annat sätt til at göra Wafflor som äro heelt *excellent* och goda.

Man kan tagha lijtet mehr än ett Stoop Miölk / och giörat något mehr än liumbt vthi een Kruka / sedan låta ther til tw Pundh eller mindre / fijnt Miöl vthi een Teenskål eller annat Kårille / och röra begge wål tilsamman.

Bör och taghas ther til 6. Egg / aff hwilke thet gola skal wijspas sönder vthi ett särskildt Kårille / och sedan sachteligen giutas vthi Deegen och röras in medh een stoor Tråskiedh. Måste och brukas tilförende ifran Eggen vthi slås / een halff skiedh godh Surdeegh.

Och effter alt thetta / skal man smälta en godh halff Marker Smör vthi en Påtta / och tå thet begynner koka / giuta

ta thet vthi Deegen och salta något mindre/en halff Handfull Salt/ån ther på.

Men sedan Eggen äro vthi slagne skal man intet röra så starckt vthi blandingen som tilförende/ at Wasiorne ther aff icke blifwa för hårda.

Skal och thenne Deegen stellas widh paß ett paar Tijmar för Eelden / och hölljas til medh ett warmt Kläde / på thet han må wäl giöras och giäsa tilfyllest.

När nu Deegen är fullgäst/skal man hålla Waffel-Jernet öfwer Eelden och smöria thet innan til medh lijtet Smör/ och så medh een Träskiedh ösa Deegen ther vppå / och strax kramma til och sättia Järnet på Eelden/ wändandes thet om på andre sijdan / tå een troor at then underste är bakat tilfyllest. Men Eelden bör wara wäl klaar/ och Järnet kan man leggia på en Treefoth.

Cap. XII.

Maneer til at göra små Tortor bakade vthi Smör.

Man måste taga ett stycke Kiött aff

 een

een Oxe / Fåår / Swijn / eller Kalff / som är steekt eller sudit / hacka thet wäl smått medh Sucker / Krydder och Salt / och när thet giordt är laga til ett Huus eller Skorpa aff Hwettemiöl halff fijn och fylla ther vthi något lijtet aff thet hackade Köttet. Sedan tå thet är fazonnerat / skal man koka henne vthi färskt Smör / som skal siuda åfwen som tå man bakar Munkar thervthi / och när hon åhr blefwen brun på then eena sijdan / skal hon wändas om på then andra medh een lijten Kiäpp ther til giordt / och sees til at hon icke går sönder / Sedan hon åhr brun på begge sijdor / skal hon tagas vp medh een Sleeff eller Skiedh / som är igenom borat medh några Hool.

2. Smörbakelser som åhre mehr *delicat.*

Tagh godt sudit Kiött / heller och thet som steekt är / ty thet är ännu bättre / så frampt thet andra icke är alldeeles wäl igenom kokat / såsom för Exempel brystet aff een Fogel / heller ett stycke Kalf-

ke Kalffkiött/ och om thet hafwer tiock Huud eller Skinn öfwer sigh/ slå thet vth-aff och hacka Kiöttet wål sönder/ lägg thet ther medh vthi en Skåål medh nå-got Salte Krydder/ Corinther/ Sucker och Rosenwatn/ Sedan blanda och rör thet wål medh hwart annat tilho-pa. Och tå thet således ihopblandat är/ skal Huset eller skårpan ther til blif-wa giordt aff Smörbakelse/ så tiock så-som een Rijkzorth/ Sedan leggies ther-vthi aff Hackelsen ett stycke så stoort som ett lijtet HönsEgg/ eller och mehr/ ef-ter hwars och ens behagh/ sedan fazon-neras/ färgas och sättias vthi Vgnen på ett Papeer.

Men Wärman och Elden skal wara lindrigt/ såsom til een Torta/ och vthi een halff Stuudh åhr hon fullbakat/ så frampt hon är lijten.

När thet nästan är bakat/ och Skor-pan begynner blij brun/ skal man tagha henne vthur Vgnen och pudra henne medh Sucker/ och ther vppå sättia hen-ne lijtet inn igen/ så länge Suckret glace-rar sigh.

3. Hu-

3. Huru man skal göra itt slags små Tortor / som Frantzoserne kalla *Cassemuseaux.*

Tagh Söth-Ost / som rått färskt är / eller lupin Miölk / och tårr Ost wäl sönderskurrin / råå Egg / lijtet Semblomiöl / Corinter / Sucker medh Kryddder / som Pasteybakarne nempna *Espisse salée*, så och kokat Kiött wäl sönderhackat / blanda alt såsom vthi en Mölia tilhoopa / och giuth ther på lijtet Miölk så mycket at Möllian blifwer tunn och flytande.

Lägg sedan vthaff henne något på en Smörbakelse Deegh och gör ther vthaff een lijten Torta / och baka henne vthi Smör / sedan pudra henne öfwer medh Sucker.

Cap. XIII.

1. Huru man skal göra gemeen *biscuit* eller Suckerbrödh.

Man slår först sönder vthi een skåål 8. stycken Egg / och hwijspar them wäl / blandandes ther vthi för ett Runstycke stött Coriander / eller grön

Anijs/och ett Skålpundh stött Sucker/ Hwilket tå thet är rört tilhopa/ legger man så när een Marker fijnt Hwetemiöl ther til/ och knåder thet mycket wål alt in til theß Deegen blifwer heel blanck eller hwijt. Ty så mycket bättre Deegen arbetas/så mycket skiönare blifwe Bröden. När Deegen aff knådandet åhr blanck worden/ skal han leggas vthi Former som äro giorde aff Bleck/ och förr än han ther vthi läggz/ skal hon smörias öfwer med färskt smält Smör. Och ther vppå strös öfwer medh Sucker och sättias straxt vthi Vgnen.

Man kan göra Proff på een eller twå Brödh först/ innan man sätter alla in vthi Vgnen eller gör them färdige; Förty thenne Bakelsen är myckit swår til at tilreeda.

Skal och Wärman vthi Vgnen wara heel lindrigh/ såsom tå när Brödh är vthi honom til halftz bakat. Bör och stå öpen/ at man esomofftast kan see til huru Bröden wilia hafwa sigh. Ty först skola the gäsa vp/ och sedan blifwa brune/ hwilket alt kan skee vthi en halff fierdendels Stundh. Om

Om Bröden swartnar vthi Vgnen / så är tekn at Eelden åhr för starck / skal man therföre tagha henne ther vth så länge wärman blijr medelmåttigh: Men warder hon therthinnan bleek och tager ingen färga til sigh / är Vgnen för lijtet ellad och wärman förswagh. Therföre skal man täppa Vgnen til och föröka Elden / doch at then icke brännas.

Sedan när Bröden är brun blefwen / och ståndit een fierdendeels Tijma i Vgnen / skal man tagha een vth vthur Vgnen / och pröfwa sachteligen medh Handen om thet åhr fullbakat / och om thet icke gifwer sigh neder ther widh / vthan är stadigh nogh / så skal man taga alla vth / ty the äre bakade.

2. *Biscuit* eller Suckerbrödh som kallas *à la Reijne*.

Deegen här til bör wara giordt såsom näst tilförende ombemält är / förvthan thet at man tagher icke så månge Egg til honom / Ty thenna skal wara något lijtet stadigare / therföre i stellet för 8. kan man allenast taga 6. Egg.

Och

Och när hon är färdigh giordt / skal man leggia honom på itt reent Paper / kasta honom vthi rundan såsom ett dubbelt Runstycke / och pudra öfwer medh Sucker. Vgnen skal och någhot lijtet mehr wara elladh och warm til thetta slagz Suckerbrödh / än til thet förrige.

Så snart hon ähr bakat / skal hon tagas vthur Vgnen och låssas ifrån Paperet medh en tunn Knijff.

3. Ett annat sätt / huru then bakas skal.

Deegen tilrättas såsom tilförende / och legges sedan ändelångz på itt Paper en fingers tiock / thet smaleste man kan / och allenast en godh Finger lång / strös ther medh öfwer medh Sucker / och sättias vthi Vgnen. Hwarest han icke länge behöfwer stå / effter thenne biscuit snart blifwer genom bakat / Och skal Vgnen wara så heet giordt som til biscuit à la Reine. När Bakelsen här medh är färdigh / skal man strax rijfwa Paperet undan henne / och så är alt bestellt.

4. *Glacerat* Suckerbrödh.

Man skal skijra 4. Lodh fijnt Suc-

ker/ och låta thet koka ihop tiockt som een Syrop: Sedan skal man hwijspa i ther vthi thet hwijta aff tw Egg/ röra wäl tilsamman/ och breda så vth på reent Paper vthi een Form som til een biscuit/ och gifwa thet vthi Vgnen een mycket lindrigh Wärma.

Cap. XIV.

Huru *Macaroner* eller Suckerkakur skole blifwa giorde.

Skala och stött först Mandeln vthi een steen Mortel/ eller för Exempel, tagh 1. Marker Mandel/ 1. Marker stött Sucker och thet hwijte vthaff 4. stycken Egg/ blanda tilsamman/ och bestånck medh lijtet Rosenwatn ibland/ sedan legg altsammans åter vthi Mortillen och stött til thes thet blifwer giordt til en blöth Deegh. Sedan Deegen är färdigh/ skal han laghas vthi aflånge stycken på reent Paper/ pudras öfwer medh Sucker och så vthi Vgnen til at torkas så länge han hördnar något lijtet ofwanpå. Och sedan låter man tårkas vthan på Vgnen.

Cap. XV.

2. Hurn man skal göra een Pastey medh Egg.

Gör een godh Deegh/ kaffla honom vth och skiär honom vthi stycken/ vphög sedan Kantorne på hwart stycke/ på thet een må kunna göra en lijten Pastey aff hwarthera; Giuth ett heelt friskt Egg vthi hwar Pastey/ ströö så ther vppå lijtet Salt/ Sucker och stött Kaneel/ Täck sedan Pasteyen til/ och låt henne baka vthi heet Smör/ Och innan Egget hårdnar förmycket/ tagh henne vth.

3. Een Eggie-Kaka eller Torta.

Lägg vthi Tortepannan ett stycke förskt Smör/ så stoort som ett Hönsegg/ och i medler tijdh at thet smelter/ skal man slå sönder 5. eller 6. Egg/ och taaha ther til något Salt/ och rijfwit Brödh stoort som itt Egg/ eller i theß stelle twå skiedor Semblomiöl/ Hwilket wäl skal röras tilsamman/ och sedan blandas medh twå eller tree skiedor Miölk eller

Gredda/tillijka medh en niupa stött Kaneel: Sedan ännu een gångh wijspas ihoop/ och så slås vthi Pannan/ när Smöret är smält.

Låcket täcker man ther medh til/ och breder thet öfwer medh heet Aska/ och Eldkåhl/ på thet Tortan må bakas på alla sijdor/ hwilken skal hållas warm/ rijfwas öfwer medh Ost och Sucker/ och stånckias medh Rosenwatn.

4. Torta medh Egg och Äpplen.

Man skal leggia inkromet aff kokade Äpplen/ så stoort som tw Egg vthi een Skåål/ och ströö ther på twå skieder Sucker/ så mycket grant Miöl/ 5. eller 6. Egg/ Salt så mycket som tarfwas/ och röra thet tilsamman/ til theß Miölet är wäl ingångit vthi thet andra. Sedan skal man giuta thet vthi Pannan/ som skal wara smord medh lijtet färskt Smör. Och täckia ther medh Pannan til/ och sättia thet öfwer Elden/ leggiandes och så på Låcket några Eldkåhl. Effter en fierdedeels Tijma/ skal Låcket tagas vthaff igen/ och sees

til om

til om Torten är bakat. Ehr hon tå på alla sijdor wäl brun/ så tages hon vp och sätties på Bordet. Man kan och strö något Sucker ther til och lijtet Rosenwatn/ och stickia henne medh någre stycken syltat Citroneskaal.

Vthi stellet för Äpplen/ kan och brukas inkrommet aff een Pompa/ så wäl som aff annor kokat Frucht.

5. Huru Egg skole lagas medh Brödh.

Slå sönder fyra eller fem Egg/ och lägg thet hwijta för sigh vthi een Skål/ och thet gola serdeles vthi ett annat Kärille; Hwijspa thet hwijta så länge at thet blifwer til ett Skum eller fradga/ och röör sammaledes Blomman wäl sönder: Lägg sedan vthi een Panna ett stycke färskt Smör/ stoort som tw Egg/ låt thet smälta så at thet begynner blifwa brunt/ och hwijspa ther på thet hwijte aff Eggen om igen/ giutandes ther vthi twå gode skedor stött Sucker/ och salt så mycket som tarfwas.

Tå Smöret är blefwet halfft brunt/ skal man leggia ther vthi een skijfwe

steekt Brödh / och strax slå thet gola aff Eggen ther på / och sedan thet hwijta ther öfwer / och låta thet koka tilsamman öfwer een Kåleldh / och gifwa gran acht at Eggen icke brennas / ty thet kan lätteligen skee. Giff them sedan samma färgha som man gifwer Eggie Miölk / och lägg them på een Tallrick / pudrade medh Sucker.

6. Annor slagz Egg / *en Macarons.*

Koka Eggen til theß the blifwa hårde / hacka them sedan vthi Persilia / medh lijtet Löök och Tijmian / och ströö salt ther til / och blanda in vthi medh thet gola aff itt rått Egg; Gör sedan ther vthaff små Kloth eller Pillror store som ett Egg / eller vthi hwad Figur helst behager / Låt them sedan koka något lijtet vthi Smöret / och tagh them ther medh vth och ströö them öfwer medh Muskat / och medh lijtet Salt om thet behöfwes.

7. Åther annat slagz aff Egg.

Slå sönder 4. stycken Egg / wijspa them tilhopa til een Eggeröra / och tå hon

hon åhr halffkokat/ hacka henne ihoop medh een niupa Persilia / låt och ther til ett halfft Lodh Corinter/ Rör henne sedan ihoop medh ett rått Egg och een handfull Miöl/ Gör så Klothen ther aff antingen runda / eller i hwad annor Figur som behagar; Men lagha så at the wål koka vthi Smöret/såsom tilförne sagdt åhr / Och tå the åhre tilfyllest/ tagh them vth / pudra medh Sucker och Salt/ och åth them innan the blifwa kalle.

8. Eggebakelse medh Lööök.

Låt smälta gått Smör/ och giuth ther vthi några Egg / men tagh them vth innan Blomman blifwer hårdh; Sedan lägg them på ett Faath / och giuth ther vppå een Soppa som åhr giordt medh Löök skurin vthi små Beetar/ och kokat medh Smöret/ wål kryddat medh Salt och Wijnätticka / eller Stickelbär: Skafwa sedan Muskat ther oppå.

Cap. XVI.

Om åthskillige Maneer til at koka förlorade Egg eller andre sudne vthi Watn.

Låt Watnet först siuda / slå sedan sönder ther vthi några Egg thet eena effter thet andra / och lijtet från hwar andra vthi thet kokande Watnet; Och tå the åhre laghum kokade / tagh them vth och låt them icke hårdna förmyckit. Thesse Eggen kunne tiena til at garnera een Soppa medh. Man kan och ahnrätta them medh åthskillighe Soppor / och under tijden låter man koka them vthi Miölk eller vthi Wijnmust.

Thet Andra Maneret.

För thet andra kan man låta några stycken förlorade Egg vppå ett Faath / ströö ther Salt omkring och rijfwa öfwer medh Ost.

Tridie Sättet.

Må een legga thesse Eggen vthi ett Fath / pudrade medh Salt / Sucker / och lijtet Rosenwatn / eller Sursafft / Citron= eller Pomerantzsafft / så och något stött Kaneel.

Fierde Sättet.

Man kan läggia Eggen vthi ett Faat

Faat som man hafwer smält lijtet färskt Smör vthi / och ströö ther Salt omkringh och een skiedh Miölk medh lijtet Sucker; Och hwar man intet wil bruka Sucker / gör Muskat i thet stellet intet ondt. Man kan och gifwa thesse Eggen een färga innan man legger them vthi Fatet / i thet at man håller een warm Eldsköffel på een lijten stundh öfwer them.

Femte Sättet.

Eller låter man siuda Smör vthi een Panna / och sedan koka ther vthi hackat Löök / ströandes ther vppå Salt och Pepar / och när Löken ähr kokat / slår ther til lijtet Wijnättickia / och giuter sedan strax thenna Soppan öfwer the förlorade Eggen / skafwandes ther på lijtet Muskat. Om Eggen ähre lagde i Fatet vthi sådan Ordningh och fazon som een Fisk / kallar man them een Eggie-Lax.

Siette Sättet.

Man kan och koka hackat Löök vthi Smör / och när han är kokat giutha öf-

wer honom een Wijnättickia Soppa/ blandat medh Senap och lijtet Salt; Sedan slå henne vthöfwer the förlorade Eggen.

Siunde Sättet.

Een kan taga kokade och hackadhe Örther/ läggia them vthi eet Faath och Eggen ther vppå/och giuta them öfwer medh Brödh/ som är steekt vthi Smör/ ströö sedan Muskath och Sucker ther öfwer.

Ottonde och ytterste Maneret.

Sidst kan man och smälta någhot Smör vthi ett Faath öfwer een lindrig Eld / slå sönder några Egg/ och tagha ifrån thet hwijta/ så at Blomman blifwer heel/ och giuta them effter hwarandra vthi thet smälte Smöret/ och så snart thet begynner koka/tagat vthaff Elden/ och ströö thet öfwer medh lijtet Kaneel.

Cap. XVII.

Åthskillige sätt och Maneer / huru man skal reeda til eller koka hårda Egg.

Thet

Thet Första Maneret.

Man kan först giuta vthi ett Faat ett stycke Smör/något Wijnättick/ och een niupa Salt/och tå Smöret är smält låta ther vthi några Eggeblommor hårde och sönderhackade/hwilke skola röras vthi Soppan tilsammans. Sedan skal man omkring Breddorne på Fatet leggia andre Eggieblommar/skurne vthi fierdingar/och ströö ther öfwer något Muskat eller rijfwit Brödh.

2. Maneret.

Låt Smör koka vthi een Panna/ lägg ther vthi Löök eller Persilia/som äre sönderhackade/när thet är kokat/pudra öfwer medh Salt och Pepar/ och sätt ther vthi hårdkokade och i tw skurne Egg: Man kan och bruka Senap ther til.

3. Maneret.

Undertijden steeker man hårda och sönderskurne Egg/ Och stundom blandar man them vthi Miöl/som är rördt samman vthi Wijn eller Miölk/och steekar them: Och när man haar taghit

them vp vthur Smöret/ och lagdt them vthi ett Fath / ströör man Salt/ Wijnättickia / eller Citronesafft öfwer them tillika medh lijtet stött Kaneel.

4. Maneret.

Och ännu på ett annat sätt / leggia sönderskurne halfwe Egg vthi ett Faat/ och reeda them til medh een hwijt Soppa / giordt vthi een Panna aff thet gola vthaff råå Egg / något Ättickia ther ibland eller Wijn / lijtet Salt / spesserie eller stötte fijne Krydder / hwilka sedan the åhre samman blandade / man kan giuta vppå the sönderskurne Eggen.

Cap. XVIII.

Huru Egg skola kokas på Portugisisk Maneer.

Man skal först fricassera eller koka vthi Smör / hackat Persilia eller Lööк/ och när thet är halfft kokat / legga hårdkokade Egg sönderskurne vthi trinna skijfwor ther vthi/ ströö them öfwer med Salt/ och låta them wäl koka/ och emot ändan giutha näghot Wijnättickia ther til/

til; Sedan när Eggen äre steekte/ rätta ahn medh lijtet Muskat eller rijswit Brödh ther öfwer / wil man hafwa färske Citroneskaal ibland medh/ kan thet icke wara otienligit.

2. Fyllde hårdkokade Egg.

Tagh söthe Örter/ såsom Laktucker / Portelaka / Frantzösk Lööök / Syrer / Persilia och Körwill medh något lijtet Tijmian/ plåcka Bladen aff och kasta bort Stielkarne / och hwar så är/ man wil at Fyllningen skal wara aff en stoor efftersmak/ skal tagas theste mehre aff Persilian eller Körwillen och några Lökar ther til: Sedan när Örterne äre wäl reentwettade / skal man hacka them små / och ströö ther ibland Salt / Neglikor eller Pepar. Man kan och hacka skafwin Ost här ibland.

När thetta så tilredt ähr / skal man giuta altsammans vthi een Panna och låta thet koka vthi Smör / och tå thet är halffkokat / legga vthi någre Corinter/ och salta ther vthi så mycket som behöfwes. Sedan thet ähr kokat tilfyllest/ skal

skal man leggia hårdkokade och sönder-skurne Eggieblommar ther vthi / och hålla ännu Pannan lijtet öfwer Elden / så länge man wänder thet eena kringh medh thet andra / och ther effter slå thet vppå ett Faat / Hwilket man skal garnera medh hårdkokade Egg i tw skurne / Undertijden tager man thet hwijta vth-aff the hårdkokade Eggen / oc fyller them och legger them öfwerst på andra Fyllningen eller Fathet garnerandes thet medh rijfwit Brödh eller Muskath.

3. Egg kokade medh Syra.

Thet finnas några som allenast tyckia godt wara / at taga Syra och koka then vthi ett Faat eller een Potta / (sedan the hafwa tagit Stielkarne ther vth) med ett stycke godt Smör och lijtet Salt / så och Pepar medh några andre Kryddor; Och tå Syran är kokat / leggia ther vthi några Egg som åhre hårdt kokade och skurne vthi stycker eller fierdingar.

Undertijden gör man een hwijt Soppa / blandat medh råå Eggeblommar / sön-

sönderslagne medh Ettickia eller Suursafft / och kokar Syran / när the äro kokade legger man Soppan ther öfwer / beströendes medh något rijfwit Muskat.

Cap. XIX.

Om åthskillige Maneer til at göra eller baka Eggekakur.

Thet Första Maneret eller sättet / om gemene Eggekakor.

Om man wil göra een Eggiekaka / skal man slå sönder vthi ett lijtet Faath 5. eller 6. Egg / och röra them sedan tilhopa vthi ett lijtet Salt vthi Miölk eller Watn / Och theß emellan skal man smälta Smör vthi een Panna / och tå thet blifwer brunt / skal man giuta Eggen ther vthi / låtandes them koka effter sitt tyckio / hårde eller weeke.

Man kan gemeenligh bruka Wijnättickia / Och / hwar så behagar / åhr Senap intet otienligh här til. Men tå skickar sigh bäst at Eggiekakun rullas tilhopa trin som en korff klijfder vthi bägge ändarna och nedhwickta.

2. Ma-

2. Maneer.

Man skal slå sönder ett Tiogh Egg/ mehr eller mindre/ som een tycker lijkt wara/ hwijspa them sönder och ströö Salt vthi/ tillijka medh rijfwit Brödh/ Persilia/ stött Sucker/ och något godt färskt Smör/ skurit vthi små Beetar/ så mycket som kan tarfwas til at koka een sådan hoop Egg vthi/ Och i medler tijdh at man hwijspar alt thetta tilhopa/ skal man smälta vthi een wäl skurad Panna något lijtet Smör/ och strax giuta Eggen såsom the tilförende tilredde äro ther vthi/ låtandes them koka/ och lagandes så at man mitt vthi rörer them om medh een Knijff eller sticka/ at the bättre göras och icke brennas widh.

Sedan tå Eggekakan är halff bakat/ skal man wenda henne om medh een Tallrick eller een lijten spada på andra sijdan/ så at hon må blifwa bakat på begge sijdor/ och röra eller rysta Pannan esomofftast at thet icke brenner widh.

När Eggekakan således är färdigh/ kan man pudra henne medh Sucker/ Rosenwatn och lijtet stött Kanecl. Man

kan

kan och baka een slijk Eggekaka vthi een Tortapanna åfwen så wäl.

3. Maneer.

Man tager til thetta slaget 6. Egg mehr eller mindre/ beströdde medh Salt/ sönder hwijspade som tilförende/ och låter them vthi Pannan när Smöret är smält / och tå hon är bakat tilfyllest och man wil leggia henne på Faatet/ moste man ströö Persilia steekt vthi Pannan ther öfwer / och undertijden brukas och Wijnätticka vthi thesse Bakelser.

4. Äggiekaka medh Äpplen.

Skala 2. eller 3. Epplen / skär them i runda skijfwor sönder / och steeka them vthi een Panna medh färskt Smör och något Sucker/ så mycket som synes lijkt wara / och tå the äre kokade / giuth ther vthöfwer 7. eller 8. sönder slagne Egg medh lijtet Salt vthi. Rör sedan eller rysta Pannan som offtast / at the icke brennas wedh / Och sedan tå man slår them vth på Fatet / laga så at Epplen blifwa liggiandes inne vthi Kakun/ pudra

dra så öfwer alt medh lijtet Sucker.
Somblige låta sigh ther medh nöya/ at the leggia the fricasserade Äpplen allenast på een Tallrick/ och laga sedan Eggieröran som är halfft bakat eller blöter ther vthöfwer/ och pudra medh Sucker.

5. Eggekaka *à la mode*.

Slå Eggen sönder/ och lägg ther vthi Salt/ Corinter/ insyltat Citroneskal grant sönderskurit; Och tå Smöret är smält/ legg them i Pannan til at wäl bakas: Sedan kan man rulla Eggekakan ihoop trin som een Korff/ och skrapa Sucker ther vppå medh Kaneel och Rosenwatn.

6. Eggekaka medh Citroneskaal.

Rör sönder Eggen vthi lijtet Miölk/ lägg ther vthi inkrommet aff een gammal Hwetesembla wäl sönder smolat/ insyltat Citroneskal wäl sönderskurit/ och Salt så myckt som tarfwas. Gör ther medh Eggekakan ferdigh.

7. Eggekaka medh Fläsk.

Tagh thet feta aff något Fläsk/ som

som Swalen först är afflådd/ och Fläsket skurit wäl smått i betar/ så stora som Hasselnötter/ låt thet smälta vthi Pannan/ och när thet begynner skarpna eller tårcka sigh/ giuth tå ther vppå 6. eller 7. Egg sönderslagne.

8. Ett annat sätt aff samma slagh.

Slå sönder sex eller siu Egg/ och lägg ther vthi widh paß tu Lodh smått sönderskurit Fläsk/ hwijspa thet tilsamman/ och giuth thet vthi een Panna som smälter medh lijtet Smör eller Miärgh/ låt thet ther vthi koka eller bakas til een Eggekaka.

9. Eggekaka medh Gredda.

Blan ett halfft Dusin Egg vthi tre eller fyra Skedar Gredde medh något lijtet Salt/ och hwijspat wäl tilsamman/ giuth thet sedan vthi Pannan vppå thet smälta Smöret/ Och låt Eggekakan ther medh tåligen bakas.

10. Eggekaka medh gröna Örther.

Hacka sönder Laktuker/ Syra/ och andra sådana/ men tagh först bort stielkarna

karne / och når the åre hackade skal man röra och slå them tilsamman medh Eggen / och salta ther vthi så mycket som nödigt är: Men wil man at Eggekakan skal bliswa söth / kan man leggia Corinter ther vthi. Låt så Smöret smälta och tå thet är nogh heet / giuth Eggen ther vthi. Sedan Kakan ähr färdigh ströö henne öfwer medh Sucker / och hwar en wil at hon skal hafwa een starck Smak / kan man taga så mycket mehra Krydder til henne.

11. Eggekaka medh Persilia.

Hacka Persilia medh lijtet Salt vthi Eggen / och rör tilsamman. Elliest kan man hacka sönder (något grofft) een handfull eller twå Persilia / och steeka henne vthi Smör / och slå sedan sex eller siu Egg ther vthi / och fullkomna så Eggekakan.

12. Eggiekaka medh grön Lööt.

Hacka Löken sönder och rör honom ihoop medh Eggen / slå thet sedan vthi Pannan som kokar medh Smör / och

salta

salta lijtet ther vthöfwer/ och låt Eggekakan baka.

13. Eggekaka fylld medh Andiwer.

Tagh hwijt Andiwia koka henne vthi siudande Watn/ och låt sedan rinna wäl Watnet vthaff/ innan hon blifwer sönderhackat; Strö så Salt ther til/ Man blander ibland några halffkokade och smått sönderskurne Swampar/ kokade vthi Smör/ och dådan effter thet the äre tårre/ rör them ihoop medh Eggen/ och gör så Eggekakan thet fortaste tu kant/ Men låt henne icke bakas för myckret. När tu anrättar henne/ så pudra henne öfwer medh Sucker eller Muskat.

14. Eggekaka medh Ost.

Emedan Smöret håller på smältes/ skal man skära Osten vthi små Betar/ och röra honom tilhopa medh Eggeröran/ sedan låta Eggekakan bakas.

15. Eggekaka bakat medh Kalfwe-niurar.

Tagh Niurarne aff ett Kalfwelåår/

sedan thet är steekt / hacka them sönder medh Muuretalgen / och ströö ther Salt vppå så wäl som andra Krydder medh lijtet Timian. Wil man och hafwa tricasserat Brödh ther ibland / kan man thet wäl göra / sedan giöra en Eggekaka / och tå hon ähr halffbakat / skal man leggia Hackematen vppå och låta henne baka tilfyllest / råttandes henne an med Sucker och Muskat.

16. Een fylld Eggekaka.

Fyllningen skal man lagha til vthaff söttha Örter / såsom Laktuker / och hårdkokat Eggeblomma / hwilka skola pudras medh Salt / och om een behagar / hackas ther vthi några halffkokade Swampar eller Corinter / Sedan skal man leggia henne på Faat och täcke henne öfwer medh Eggekakan rundt om / som är intet för hårdbakat.

17. Eggekaka medh Sparrijs.

Sparrijsen skal wara ungh och spädh / och brytas vthi små stycker / och kokas til halffz vthi Smör; Hwilket tå

thet

thet skiedt åhr / skola Eggen giutas ther vthöfwer och göras til een Eggekaka / Salt måste och icke förgiätas. Somlige pläga koka Sparrijsen vthi Saltwatn / och sedan blanda honom ibland Eggen och tå Eggekakan giordt åhr / stånckia henne öfwer medh Wijnättickia och lijtet Muskat.

18. Eggekaka medh Brödh.

Slå sönder 4. stycken Egg vthi 5. eller 6. skedar Miölk / och lägg ther til ett stycke aff een stött Hwete Skårpa / stoort som ett Egg eller och een skedh full fijnt Miöl / hwispa thet wäl medh Eggen tilhoopa / och giuth sedan vthi Smörpannan / til at baka een Eggekaka ther aff / hwilken skal wendas på begge sijdor och icke sparas Smör til henne. När hon åhr bakat / skär henne vthi aff långa stycken / eller på annat Maneer / och ströö öfwer medh Sucker och Rosenwatn.

Om man intet wil wända henne om vthi Pannan / vthan låter henne wara

week och tunn på then eena sijdan / åhr hon än tå intet theß wärre.

19. Förlorade Egg.

Smelt ett stycke Smör / så stoort som ett HönsEgg / vthi ett Faat / och slå ther vppå sönder / först thet hwijta aff 5. eller 6. Egg / thet ena effter thet andra / ströö sedan lijtet Sucker / och giuth widh paß sex Skeedor söth Gredda ther öfwer sedan Eggeblommana / hwilka skola wara heela / låt så Eggen ther med baka / och giff them omsijder färgan så at the bilfwa brune med en heet giordt Sköffel / doch laga endtligh at Blomman therigenom icke blifwer hårdt.

20. Förlorade Egg vthi brunt Smör.

Lagha så at Smöret blifwer heel brunt / och i medler tijdh giuth några Egg heela vthi ett Faat och hwijspa them intet sönder / vthan slå them vthi Smörpannan / Sedan när the äre kokade / så lägg them på ett Faat och begiuth them medh lijtet Wijnättickia och Muskat. Man kan och göra een Robert Soppa giordt aff Löök och

Wijn-

Wijnåttickia/Pepar/ eller Senap om man wil/ och giuta the på thesse Eggen.

21. Egg bakade vthi Miölk.

Slå wål ihoop 5. eller 6. styckenEgg/ ströö grant Salt ther til/ och tagh widh paß ett halfftstop söth Miölk/ then man skal så sachteligen een gångh effter annan giuta vthi/ och wål hwijspa ihoop medh Eggen/ så wål som med een Skiedh full stött Sucker. Sedan thetta bestellt är/ skal man slå thenna Eggeblandingen vthi ett Faath/ och sättia Faatet öfwer een full Potta som siuder medh Watn/ eller på ett Eldfat/ och först smälta vthi Fatet ett stycke färskt Smör/ stort som ett HönsEgg/ och så täckia thet til medh ett annat Faat/ och låta Eggen ther medh koka öfwer thet siudande Watnet/ och skal man intet röra vthi them/ Uthan tå the äre tilfyllest kokade/ skal man göra them bruna medh een Eldhskyffel/ och strö sedan Sucker vppå them.

Man kan och låta thervppå några

 Drop-

Droppar Rosenwatn / och lijtet stött Kaneel.

Om man låter thesse Eggen koka vth, öfwer een Gryta som siuder full medh heet Watn / blifwa the mycket läckrare och mehra delicat än elliest / kan ey heller Fathet som the koka vthi gerna smälta / och behöfwer man tå intet annat än at hålla Elden måtteligen widh macht så länge the bakas. The warda och ännu bättre smakande / om man gör them vthi söth Gredda / stundom blandas och in lijtet hackat Persilia / som är kokat / hwilken gör Eggen sköna / oansedt intet Sucker kommer ther til.

Cap. XX.

Åthskillige sätt och maneer til at göra Eggeröra medh Suursafft.

Slå / för Exempel / sönder 4. stycken Egg och rör them vthi några skedar Suursafft tilsamman / låt them sedan koka vppå lijtet Smör öfwer een lindrigh Eldh / och rör them offtast omkring medh een Silfwerskiedh / til theß

the

the äre stannade och fullkokade. Man kan och i lijka måtta koka them medh Citrone eller Pomerantzen-Safft / allenast at man icke tagher så mycket til vthaff Pomerantz Safftet / på thet the icke blifwa för bittra och beska.

2. Maneer.

Man kan tagha ett stycke färskt Smör tillijka medh lijtet Honungh och leggia thet vthi ett Steenfaath / och i medlertijdh at Smöret smälter / slå sönder ett halfft Tiogh Egg / eller taga aff thet goola så mycket een behagar / och blanda ther vthi ett glas Sursofft / strö ther Salt inn / och hwijspa så Eggen tilsamman och giuta them vthi Smörpannan / rörandes omkringh til theß the blifwa tilfyllest.

3. Eggeröra tillagat medh Stickelbähr:

Låt the omogne Stickelbären koka vthi Smör / tagh Eggen och hwijspa them wäl ihopa / strö Salt til / och giut them så vthi Smörpannan / låtandes them koka så mycket som behöfwes / och ther effter raspa öfwer medh Muskat.

4. Eggeröra kokat vthi Kiött Soppa.

Rör sönder 4. eller 5. färska Egg vthi 5. eller 6. skedor godh Kiöttsoppa/ som åhr kokat vthan någhra Kryddor/ Men medan Eggen hwijspas sönder/ skal Kiöttsoppan småningom i Skede wijs låtas ther til; Man kan och bruka lijtet Suursafft ibland / och sedan låta thet alt koka tilhopa / til thes thet blifwer noghsampt / och så pudra öfwer medh Muskat eller rijswit Brödh.

5. Eggeröra medh Gredda.

Til 4. Egg behöfwer man twå skedor Gredda / hwilka man hwijspar tilhopa / strör Salt vthi / och lijtet insyltat Citroneskaal/som åhr mycket grant sönderskurit / sedan giuter man thet vthi Smör Pannan til at kokas.

6. Eggeröra medh Ost.

Man kan smälta vthi ett Faat/ ett stycke Smör/ så stoort som ett Egg/ och åter vthi ett annat Faat/ hwijspa sönder tree stycken Egg/och skära sönder vthi them ett lijtet stycke Ost/ intet större än

re än een Wahlnött; Och så när Smöret är smält/giuta Eggen ther vthi/och låta them koka widh een lindrigh Eldh/ rörandes altijdh vthi them medh een skedh til theß the blifwa tilfyllest. Och tiena the bäst til at ätas warma.

7. Eggeröra medh Andiwia.

Skär Andiwia/ som spädh och ungh är/ wäl små/ och förwälla henne widh en medelmåttigh Eldh/ så länge hon slår sitt Watn ifrån sigh/ sedan låt henne koka vthi Smör/ och tå hon ähr tilfyllest/ slå ihop några Egg såsom til een Eggekaka/ och giuth them vthi smöret som Andiwian ligger vthi. Rör wäl ther vthi/ och när the äro kokade/ strö them öfwer medh Muskat/ Och låta them stå lijtet tiltäckte för Elden til theß man rätter an.

8. Eggeröre medh Cucumrer.

Skala Cucumerne och låt them siuda vthi Watn/ sedan tagh them vth/ och laga så at theras Watn wäl rinner vthaff them/ hwilket tå thet giordt åhr/ skär

skär them i skijfwor/ och lägg twå eller tree Nåfwar vthaff them vthi een Panna som man hafwer smält een fierdingz Marker Smör vthi: Salta sedan therpå medh grant Salt och strö vppå Pepar/ och låt ther medh koka; Och när the nästan ähro tilfyllest kokade/ giuth ther til thet gola vthaff 3. eller 4. Egg som äre hwijspade sönder vthi Sursafft/ rör them kringh i Pannan/ och när alt är genom kokat/ rijff ther Muskath vthöfwer.

9. Egg medh grön Soppa.

Slå sönder 4. stycken Egg/ rör them tilhoopa medh lijtet Salt/ såsom til een Eggekaka/ så och medh lijtet Pepar och rijfwit Brödh/eller een skedh full medh grant Miöl/ sedan giör een grön Soppa aff Persilia/ eller Syror i lijka quantiteet som Eggen äro/ giut then ther öfwer/ Och låt them vthi Pannan/ som ett stycke Smör ähr smält vthi/ rör them och stadigh omkringh til thes the blifwa igenom bakade.

10. Ett annat slagz Eggeröra.

Hwijspa ett halfft dusin Egg vthi

sex Skedor Rosenwatn eller annat gemeent Watn / Lägg Salt / een stött Macaron och lijtet rijswit Hwetebrödh / eller tagh twå Macarons / och widh paß hälfften aff ett insyltat Citroneskal wäl sönderskurit ther vthi. Giuth sedan thenna blandingen vthi ett Faath som man hafwer låtit smälta ett stycke / så stort som ett Egg färskt Smör vthi / och låt henne bakas ihop / Men rör stadigt medh spaden ther vthi til thes thet är nogh. Sedan när hon ähr tilfyllest kokat / skal hon taghas aff Elden och icke låtas blifwa för mycket torr. Man kan och emedan thet kokar / slå vppå een skedh eller twå / Spanskt Wijn / och röra thet medh skeden wäl ther in vthi.

Thesse Eggen smaka bättre kalla än som warma / Och kan man sedan the äre kokade / slå them vthi een Deegh och göra them til een Torta.

11. Eggeröra medh Mandel.

Här til måste man taga ett Suckerbrödh eller twå / som tunne äro / och klijfwa them i tu / och sättia för Elden til torkas /

kas/ Sedan låta koka tree eller fyra Egg något hårdt/ at man kan tagha Blomman heel ther vthur/ och röra thetta medh een skiedh alt sönder och tilhopa vthi ett Fath/ och slå ther til tree andre råå Eggeblommar/ twenne Macarons wål sönderstötte/ och een halff handfull stötte Mandlar vthi något lijtet Rosenwatn/ twå skedor stött Sucker/ och salt så mycket som tarfwas/ så och lijtet insyltat och smått skurit Citroneskal; Hwilket man sedan medh en skedh kan röra tilhopa öfwer Elden/ och när thet är blefwit wål warmt/ leggia ther vthi några stycker aff thet tårkade Suckerbrödet för Elden/ så store som een Rijkzorth hwarthera/ och sånckia them så diufft ther in vthi/ at the intet wål synas/ doch så/ at the lätteligen kunne tagas ther vth igen medh een Gafwel.

12. Een annan Eggeröra.

Man skal tagha Swampar/ laga them wål til medh Kryddor och låta them kokas/ och så leggia ther ibland något Sparrijs brutit vthi stycker/ Och

når the äre ferdighe/ slå vthöfwer them sönder tree eller fyra Egg och röra tilsamman medh een skiedh/ och låta ännu koka til theß the äre tilfyllest.

13. Egg kokade på Pohlniskt Maneer.

Låt blöta något aff inkrommet vthaff fijnt Hwetebrödh vthi een Soppa/ och stött thet sedan sönder vthi een MarmelMortil/ och lägg thet på itt Faath/ slå ther vthöfwer sönder 12. Egg/ och giuth småningom ther til 5. eller 6. skedor Köttsoppa/ något Salt/ insyltade Citroneskal wäl sönderskurne/ Och giut så alt tilsamman vthi thet andra Fatet som thet smälte Smöret åhr vthi/ på thet at thet kan koka tilhopa; Men måste man stadigt röra ther vthi til theß heela blandingen blifwer bakat tilfyllest. J stellet för Köttsoppan kan man och bruka Miölk vthi thesse Eggen.

14. Egg *à la Huguenotts.*

Man skal slå fyra eller fem stycken Egg sönder vthi Lambeköttz- eller annor Köttsafft/ thet är/ når Köttet är halfft

steekt / och gifwer från sigh något rödt Safft tå man sticker ther vthi. Och röra them tilhopa öfwer Elden / Sedan skal man giuta ther vthi något Suursafft / eller Citrone-eller Pomerantz-Äpple-Safft: När Eggen sedan ähre noghsampt stannade / skal man tagha them vthaff Elden / men hålla them ännu lijtet tiltäpte at the icke kålna / och strö them sedan öfwer medh lijtet rijfwit Muskat och Sucker.

Uppå thetta samma sättet kan man och laga Eggen til medh een Sparrijs-Soppa / eller een Hönse-Soppa.



Om

Om Kiök-Gårdz Rötter och Örter.

SEdan wij nu fortelligen om Kocken och Pastey-Bakaren hafwa handlat / wiliom wij ock nu något om Kåhl / eller Kiök-Gårdz Rötter och Örter tala: Men then til at anställa / måste man en Ort som är något frisk och wåtachtigh ther til vthwälia / och låta föra tijt en stoor hoop medh Dyngia / när han tå sedan / såsom thet sigh böör / medh Jord wäl är igenom arbetat / skal man honom vthi Quarteer / såsom thet sigh bäst wil skicka / vthdeela / vthi honom åthskillige Sängior giöra / och effter Tijdzens och Åhrsens Lägenheet hwarthera slaget aff Frööt såå och plantera / såsom här effter följer: Doch skal man tilförenne wäl merckia at Engiarna äre mehr beqwäme til at giöra en Kåhlgårdh vthaff / än någon annor Jordmåhn / så frampt the äre frije för

Watnet/ ty tå man them medh Grafwar artigt vtharbetar/och på Grunden kastar Tårfwen/ men ofwan på them åter Jord/ så behöfwa the theß mindre Dyngia/ emådan bemelte Tårff giör them deste mehr fruchtsamme och bequäme allehanda slagz Wäxt at frambära.

Nu ligger ock icke ringa macht vpå/ at man betrachtar på hwilken tijdh thesse nyttige Skaalfrucht och Örter vthi Kiök-gården skole sådde och omsatte warda: Och blifwer Röödlööken sådd först vthi Augusto når Månan tagher aff/ och vthi Martio når Månan tager aff omplanterat. Allahanda slagz Röödlöök kan såås i Februario når Månan tager aff/ på tempererade Orter/ men vthi the kalla Länder / aldraförst vthi Martio, når Jorden är vptijdnat/ och så snart thet möijeligit är at göra / at man ther medh kan them omsättia/ och at the blifwa stora.

Purlöök/ skal såås på thesse Orter vthi Martio når Månan wäxer til/ eller så snart thet möyeligit år/ på thet han måtte hafwa tijdh at stärckia sigh/ och

och i Höömånadz Ny åter igen kunna omsättias. Man motte sättia honom temmeligen diupt i Jorden / at han kan fåå många hwijta Rötter / emädan han är then bäste til at åta vthi Suppor om Wintren / tå man inga andra Örter kan hafwa; Han låter sigh lätteligen förwahras / om han i Örtehusen vthi Sandh nedgräfwes / och wahrar alt in til Wåren.

Hwijtlöken planteras bequämligare än som såås / aff orsak / effter han treffeligh sigh förmerar på sina Kijlar / såsom ock the små sättie Lökarna / hwarföre är thet ock rådeligit at omsättia theras Kijlar och Rötter. Mercker at alla thesse Rötter så inficiera och besmitta Jorden ther the hafwa stådt / at man them tilförende wäl rensa och förbättra måste / förr än man något annat ther vthi såår och planterar.

Rödbeeta är en ganska godh och helsosam Root / hon sååls om Wåren vthi Fullmånan ju förr ju bättre; Rättikan eller Radijsen såår man ock i Fullmånan: Men tå man wil hafwa them bit-

tida / måste man såå them på Dyngesångiar / theßlijkest om en begärar at hafwa them heela Åhret öfwer / måste man them hwar Månadt såå i Jorden; The kräfia en sandigh Jord.

Palsternacken och Moroten skola såås i tempererade Land vthi Göijemånadt / när Månan tagher aff; Men i thesse Land är thet bättre at man sååår them för Wintren / ty eliest kunna the intet hafwa tijdh at blifwa store.

Zuckerrötterna äre mechta goda / och förmehra sigh öfwermåtton myckit / therföre skal man ock heller bryta af theras små Hufwuden och sättia them i Nymånaden vthi Martio, än som såå them. Then wilde Wågwålsblomman sååås i Fullmånan vthi Augusto, men then som henwa wäxer i Martio, ju förr ju bättre. The store Persilierötter sammaledes.

Effter Rötterna fölia Kiök-gårdz Örterna / ibland hwilka på Kåhl finnes mångahanda slagh: Såsom Blomkåhl / Hwijtkåhl / Krus- eller Savoyerkåhl / Grönkåhl / Rödkåhl och annor sådan

dan slagh / doch är Blomkåhlen then kosteligaste til at äta / och låter sigh intet så lätteligen aff thet elacka hwassa Wädret anfächta / therföre skal han ock widh endan på Martzmånatz Ny såås vthi Dyngesångiar / the ther aff Häste-dyngia äre giorde / och i Fullmånan vthi Majo på wäl giödd och tilredd Jord omsättias. Wil man gömma honom öfwer Wintren / måste man honom sättia i Sanden vthi Örtehusen.

Hufwudkåhlen så wäl then hwijta som then röda / kan man såå widh endan på Sommaren i Fullmånan / och sedan om Wåren vthi Nytendningen omsättia honom. Then Meyländiske eller Savoykåhl och i gemeen all annor Kåhl kunna såås om Wåren i Fullmånan vthi Martio, och sedan i Fullmånan vthi Majo omsättias.

Lattik eller Lactuk åhr een mechta godh Rätt / tiener så wäl til Sallat / som i Krukor at koka: Man hafwer mångahanda slagh aff henne / och på thet man måtte bittijda hafwa henne / måste hon såås i Nymånan så snart

thet kan skee / men hon omsätties i Nedane åfwen på samma eller then effterföliande Månadt / om man wil hafwa henne heela Sommaren igenom / måste man såå henne hwar Nymånadt / och sättia henne om i samma Månadt / när Månan tager aff.

Man hafwer ännu en annor art aff Lactuker / hwilken man Romerske eller Spanske Lactuker nempner / thet är en öfwermåtton kosteligh Sallat / warder sädd vthi Martio när Manen taaer aff / och i Ny vthi Maijo omsatt. Wil man at hon skal blifwa wacker hwijt / måste man henne ofwantil medh Halm tilbinda.

Endivia är samaledz mechta godh så wäl til Sallat som kokat: Wij hafwe aff henne twenne handa slagh / then ena är krusat then andra intet / then förste är then bästa / såås när Månan tager aff / sättes ock om / tå han tager af och Frostet är förby / om hon skal blifwa hwijt / wil ock hon medh Halm ombindas. The sama man öfwer Wintren wil förwahra / måste man såå seent in moot Augu-

sti

sti Månadt / och sedan / när thet begynner at frysa vppå / sätter henne om i Sandh vthi Örtehuset / och gifwer grañ acht vppå at hon icke blifwer wååt. Här til skal man then bäste / hwilker then krusade är / vthwälia.

Boratz och Oxetungan sååss i Nymånan vthi Martio, äre mechta gode och vpfriska enom när man them i Potager eller Suppor brukar. Borratz bäär een lijten blå Blomma / hwilken mechta tiänligh är at läggia på Sallat eller på Bordet.

Spinat / Kyrfwelen / then Maccedoniske Persilian eller Syran sååss i Nymånan vthi Augusto och Martio: Hwad som i Martzmånadt sååss / thet får Fröö vthi Augusto, therföre kan man ock intet länger bruka thet än til Julij och Augusti Månadt / men hwadh man såår i Augusto, thet får intet Fröö / therföre är thet ock bequämligit at bruka öfwer Hösten så wäl som öfwer Wintren.

Hwijt Betekåhl sååss vthi Martio när Månan tager aff / och i then följande Månan vthi Nedane sättes om / Pim-

perneellan såsom ock lille Syran/ Hiorttungan/ Krassan/ Ålandzrooten och then lille Pepperörten sääs i Ny vthi Martio och Aprili.

Portulack är kosteligh så wäl vthi Sallat som för Wintren vthi Ettickia inlagt. Kan sääs på thesse Orter vthi Dyngesängiar i Martz- och Aprilmånadtz Ny/ wil man hafwa henne bittijda och så fort/ alle Ny Månaden/ skal man sää henne i Jorden/ så fäär man henne alltijdh.

Hwad Tripe Madame, Dragoner/ Krußmynta/ Balsam/ Wildkrassan och then små Löken belangar/ så wilia the mycket heller aff the vnge Stielkarna satte än sådde warda/ emedan the sigh treffeligen til Rötterna förkoffra: Men så sättias the om i Fullmånan vthi Martio och Aprili.

Här hoos skal man merkia/ at om man på thesse Orter/ och kalle Länder wil bittijda sää/ är thet nyttigt at man på then bästa Orten Wintern öfwer färsk Hästedyngia twå eller tree Skoor högt legger/ hennes Heta ther medh at för-

förhindra / at Frosten icke tränger sigh förmycket igenom Jorden / sa blifwer bemelte Jord dugeligh til alt thet man wil såå i henne / tå man om Wåren henne åter borttager.

Om Frucht och wålluchtandes Kiökgårdz Wårter.

KJök-gårdz Fruchter äre Meloner / Gurker / Pompor / Ertischiocker / Erter / Böhner / och annor sådan Skaalfrucht / ibland hwilka äre Meloner som swårt kunna vpkomma / thet ware och en Ort eller Land så wål tempereradt såsom thet wil / och therföre mycket beswärligare vthi theña Nörre deelen aff Werlden / hwarföre man och stoor möda och omsorgh måste anwända / om man wil få the ther goda skole wara. Men sådant skeer förmedelst goda Dyngesängiar / them man aff lång Hästedyngia widh paß tree Fötter högt och fyra Fötter bredt tilreda skal / och ströö ther ofwan vppå them Jord

fyra eller fem Tummar tiockt/ eller lijtet brukadt Dyngia / och wål i acht taga/ at the samma Dyngesängiarna för Nordan Wädret/ så myckit möijeligit är/ kunna frije warda / och wäl emoot Söder belägne/ och sedan/ tå then stoora briñande heetan är öfwerstånden/ (thet en tree eller fyra dagar ther effter kan weta/ när man sticker Fingeren ther vthi) skal man i Nedane vthi Martzmånadt såå Melonerne ordentligen i små hool något diupt/ ju twå och twå små Korner vthi hwar thera holet/ och läggia ofwan vppå them Glaas eller Glasstycken/ til at ther medh förhindra at Wädret icke skal them skada / vthan må theste större Krafft aff Solenes Strålar niuta. Om Nätterna moste man them medh Halmmattar öfwertäckia / och Frost bewara/ tå the nu tre eller fyra små Bladh hafwa fått/ skal man them på andra Dyngesängiar / the ther lägre äre än the förste/ doch vthan någon Dyngia / omsättia/ men tilförende then vnderste delen wäl igenom arbeta / på thet at Rötterna på bem:te Meloner sin nähring aff Jorden

taga

taga måtte. The wilia offta watnas/ doch med thet Watnet som tilförende vt-aff Solennes Strålar är vpwärmt och igenom wärkat. När man watnar skal man hwarken wäta Bladen eller Fruchten; När the och behöfwa större heeta/ skal man rundt omkring bem:te Dyngesängiar ny Dyngia läggia/ widh paß en Foot bredt/ och något högre än som the samma äre: När thet tå tijdh är at affskiära them/ skal man icke lempna vppå them mehr än tre eller fyra Qwistar eller Grenar/ och altijdh på endan aff Grenen the falske Blomor borttaga/ såsom och måstedelen af Fruchten/ på thet then Quisten/ hwilken sitter näst widh Roten/ må theste mehr wäxa och tiltaga/ hwilket i gemeen är thet aldrabästa.

Thet warder och andra slagz Dyngesängiar giorde/ at plantera Meloner vthi/ hwilka wij i Franckrijke Couches Sourdes nempne/ thet är/ döfwe Sängiar/ therföre emädan man giör lijka såsom Grafwar tå man grafwit hafwer twå eller tre Skoor diupt i Jorden effter tilbörligh bredd/ fyller them vp medh

frisk

frisk Håstedyngia/och kastar sedan Jorden ther vppå/sålunda at bem:te Dyngesångiar åre något lijtet höghlånte och emoot söder sijdan något sluta/ och sedan man hafwer giordt hool lijka widt ifrån hwar andra/ skal man Melonerna ther vthi omsåttia/ och see wål til at med thet samma man tagher them aff then förste Sångien/ at theras Rötter icke borttorkas/ förthenskuld/ skal man och låta hångia ther widh en lijten Jordklimp/ som måtte vppehålla them widh sin första warelse/ ellieft wore wårt arbete förgiåfwes och aff intet wårkande.

Gurkorna warda åfwen på sam̃a sått sådde och planterade såsom Meloner/åre doch icke så spåda/ och kun̄a båttre tåhla widh thet elaka Wådret/hwarföre man them och i bara Jorden plantera kan/ når allenast något lijtet Dyngia warder lagd vnder Rötterna och vthi theras gropar; På sam̃a sått wåxa och Pomporna: Men effter theras Frucht år mycket stoor och tungh/ måste the medh stånger/ hwilka them vppehålla/ vnderstödias/ ther til medh om man

wille

wille låta liggia them på Jorden och så fort framskiutas/ skulle the en stor Platz intaga: The wilia och offta watnas.

Erteschocken är en aff the bäste slagz Fruchter i Kiökgården/ then bästa arten aff them är then som icke på Bladen är alt för spitzigh; han warder sådd/ vthi Martzmånadz Ny på Dyngesängiar/ och i Fullmånan omsatt/ när han förster tree eller fyra små Bladh hafwer fått/ the kräffia en feet och wälgiödd Jord/ som frisk och fuchtigh är/ wilia och myc-ket watnas. Man kan och wäl hålla them widh macht öfwer Wintren i the-ras Sängiar/ om man rundt omkring them läggier Dyngia/ och kastar Jord ofwan vppå/ på thesse orter stå the tryg-giare vthi Örtehusen/ och kan man om Wåren the Rörterna som wäxa jempte på henne affbryta eller affsöndra/ och såsom sagdt är/ omsättia: Theras Stielkar äre öfwermåttan kostelige til at äta/ tå the förmedelst Dyngian blif-wa hwijte/ hwilken man skal läta liggia omkring them tolff eller fiortan Dagar: J Örtehusen blifwa the och hwijte/ at man

man them om Wintren hafwa kan.

Spargijs är kosteligh/ sääs vthi fulmånan i Martio, och tree Åhr ther effter planteras i samma Månadt i wäl tilredde Örtesängiar/ the ther äre något låga/ på thet the måge hafwa swalka och fuchtigheet/ och ända i raadh en Fingers brett then ena ifrån then andra. Man behöfwer intet sättia them diupare än widh paß halffannan Skoo diup/ på thet the genom thetta medlet/ ther the på Botn icke finna nogh nähringh/ sigh theste mehr vthbreeda/ och mehr Frucht båra måge.

Erter finnas åthskillige slagh: The snarmogne sääs i Fullmånan så snart möyeligit är/ på thet man them hastigt kan hafwa: Thet är och ett slagz Erter/ hwilka man kallar vthan Skijdor/ emedan man Skijdorna tillijka medh Erterna äta kan/ och äre mächta goda. Allehanda slagz Erter måste medh Keppar sättias eller vpstakas.

Bönorna sättias tå Månan tages aff vthi Aprili och Maijo. Men then söte Fännekåål sätties i Fullmånan vthi Martio och Aprili.

Här

Här vppå wilie wij nu komma til wäxter/ som kallas små Buskar eller små Trää/ bära antingen Frucht eller gifwa en godh Lucht ifrån sigh. Ibland the Fruchtbärande är Johannesbäär-Buskan tweggehanda slagh/ hwijt och rödh/ bär sin Frucht vthi Drufwor/och är mechta godh insyltat. Stickebärs Buskan bär ther emoot sin Frucht vthi Bäär/doch är hwart Bäär för sigh serdeles: Thet är ett mächta taggigt Trää/ thes Frucht är icke alldeles så godh/ som the både föregående.

Berberisbäären äre mechta gode och bequämlige så wäl til at insylta såsom rääs och vthi Maat och Soppor til at äta. Busken är fuller så taggigh/ men Bladen äre mechta skiöne/ hwarföre kan man honom någorstädes vthi Lustgården i Staden för en portierung eller haag plantera/ hwilket iagh lijkwäl om Johannesbäär- och Stikebäärs Buskarna intet wil hafwa förstådt/ vthan achtar för rådsammare wara at man them allena vthi Kiöksgården sätter. Alle ofwanbemelte Buskar kunna

na låtteligen fort byggias / och fastna wål aff the inlagde aff brutne Quistarne.

The mindre Buskarna hwilka en godh Lucht ifrån sigh gifwa / åre Lavendel / Salwia / Ruta / Roßmarin / Isop / Thijmian / och Meyeran; The såås i Nymånan vthi Martio på Dyngesångiar / hwart man wil / om the snart skola framkomma / och i Fullmånan planteras. The fastna och låtteligen vthaff the små inlagde aff brutne Qwistarna / huru och når the inlåggias.

ENDE.



ſtna
rne.
n en
La=
in/
The
on=
art
än
en

